میوہ جات

مصنفہ مولوی حاجی محبوب عالم صاحب ایڈیٹر رسالہ

زمیندار باغبان و بیطار

پانچویں مرتبہ ۱۹۲۷ عیسوی میں

طبع ہوئی

خانۂ باغ

حصہ دوم

موسوم بہ

میوہ جات

تمہید کتاب

باغبان حقیقی نے بہترین عطیہ سے وہ مختلف خوشگوار اور خوش طعم پھل اور میوہ جات بخشے ہیں کہ جن کو دیکھ کر اور چکھ کر اس کی قدرت کاملہ کا کسی قدر اندازہ ہو سکتا ہے۔ انسان کو شکر گزار ہونا چاہیئے۔ کہ خدا نے اسکے لئے ایسی ایسی نعمتیں مہیا کی ہیں۔ اگر انسان ذرا بھی قدر شناس ہو تو ایسے الفاظ نہیں ہیں جن میں مالک کائنات کا ایسی بے بہا نعمتوں کے شکریہ ادا کیا جا سکے طرح طرح کے ذائقے اُن کی روح افزا خوشبو اُن کے عجیب وغریب رنگ اور ان کی حیرت انگیز تاثیریں انسان کی عقل کو بالکل حیران کر دیتی ہیں۔ پھولے پھلے اشجار دیکھکر جو لطف حاصل ہوتا ہے۔ اور قلب کو جو فرحت حاصل ہوتی ہے۔ اس کا اندازہ بہت ہی اصحاب لگا سکتے ہیں۔ جو ایسے قدرتی نظاروں سے مانوس ہیں ہندوستان کو خدا نے تمام جہان کا خلاصہ بنایا ہے۔ جس کے متفرق حصّوں میں ہر دیار و امصار کے پھل بآسانی پیدا ہو سکتے ہیں۔ اور جنگلوں اور پہاڑوں میں کئی طرح کے پھل خودرو پائے جاتے ہیں۔ ایک زمانہ تھا جبکہ اہل ہند کی خوراک کا بڑا حصہ پھل تھے۔ ایسی نفیس اور لطیف غذا کے استعمال سے اُن کے دل و دماغ نہائیت طاقتور ہوا کرتے تھے۔ اُن کی صحت بہت اچھی رہتی تھی۔ اور وہ بہت خوش رہتے تھے۔ جابجا باغ اور باغیچوں کا لوگوں کو شوق تھا۔ جس کے باعث کئی فوائد مُلک کو پہنچتے تھے۔ مگر نہائیت افسوس کہ زمانہ کے انقلاب اور لوگوں کے مذاق بگڑ جانے کے سبب پھلوں کی قدر اور خورش بہت کم ہو گئی

رفتہ رفتہ یہاں تک نوبت پہنچی۔ کہ آبادی کے ایک بڑے حصّے کو جو دیہات اور قصبات
میں سکونت پذیر ہے معمولی پھل بھی نصیب نہیں ہوتے۔ ایسے بڑے شہروں میں
یہ ایسے گراں ملتے ہیں کہ ہر شخص جیسا کہ چاہیے انہیں استعمال نہیں کر سکتا۔ گرانی
کی وجہ یہ ہے۔ کہ یہ دور دراز سے آتے ہیں اور مقامی پیداوار بہت کم ہوتی ہے۔ اور
وہ بھی محدود سے چند پھلوں کی۔ ہم دیکھتے ہیں کہ جابجا ایسے اشخاص پائے جاتے
ہیں جو پھلوں اور باغوں کے تہ دل سے شائق ہیں۔ مگر لاعلمی کی وجہ سے وہ کوئی
نمایاں کارروائی نہیں کر سکتے۔ ہمیں نہایت خوشی اور رشک پیدا ہوتا ہے۔ جب ہم
دیکھتے ہیں۔ کہ یورپ کی ہر ایک زبان میں فنِ باغبانی میں بہت بڑا کتابوں کا ذخیرہ موجود
ہے۔ مدرسے اور کالج اس کام کو عملی طور پر سکھانے کے لئے موجود ہیں۔ کئی رسالے
اور اخبارات محض انہیں مطالب کے لئے جاری ہیں۔ مگر افسوس ہے۔ کہ ہندوستان
میں یہ بات نئی معلوم ہوتی ہے۔ اردو کا علم و ادب اس شاخ میں [illegible]
افسوس اس بات پر ہے۔ کہ جب کبھی اور جہاں کہیں اس طرف کوئی [illegible] توجہ کرتا
ہے۔ اور جانفشانی اور صرف زر کثیر سے کچھ مصالحہ پیدا کرتا۔ تو اہل ملک [illegible]
اُسے بے حوصلہ کر دیتے ہیں جس سے اس کا شوق دب جاتا ہے۔ اور اوروں کو بھی اس
جانب قدم اٹھانے سے روک دیتا ہے۔

آب و ہوا

پھلوں کی کاشت میں جو لوگ آب و ہوا کا کم لحاظ رکھتے ہیں۔ وہ کبھی کامیاب نہیں ہوتے۔ اور اسوقت وہ اپنا قصور پھلوں یا تخم کے سر تھوپتے ہیں کسی پھل کی کاشت سے پہلے سوچ لینا چاہیئے کہ گرم ملک کا پھل سرد ملک میں بار آور نہیں ہوگا اور نہایت سرد یا معتدل ملک کا پھل ریگستان یا منطقہ حارہ میں پھل نہیں دے گا۔ البتہ اگر ایک ہی ملک کے مختلف علاقوں میں بلحاظ آب و ہوا انہیں لگایا جاویگا تو پوری کامیابی ہوگی۔ ممالک غیر کے سرد علاقوں کے پھل ہمارے پہاڑوں پر بآسانی پیدا ہوتے ہیں اور تجربہ سے ان کی کاشت میں اعلیٰ درجہ کی کامیابی حاصل ہوئی ہے۔ ریگستان عرب کی کھجوریں ملتان کے علاقہ میں خوب پیدا ہوتی ہیں۔ علی ہذا القیاس۔

پرانے حساب سے تو ہندوستان میں دو دو مہینے بعد موسم بدلتا رہتا ہے مگر تین بڑے موسم ہیں۔ گرمی۔ برسات۔ جاڑا۔ اگر کہیں باہر کا پھل لاکر اپنے علاقہ میں لگانا ہو۔ تو پہلے اس پھل کی نسبت مفصل طور پر دریافت کر لینا چاہیئے۔ کہ جس جگہ کا یہ متوطن ہے۔ وہاں کس موسم میں بویا جاتا ہے۔ اور پھر کیا احتیاط کرنی پڑتی ہے۔ ان امور کے معلوم ہو جانے سے باغبان کو بہت مدد ملتی ہے۔ اگر کسی کو ہر مقام کا درجہ حرارت از روئے آلہ مقیاس الحرارت دریافت کرنا ہو تو وہ محکمہ آب و ہوا ہند کی رپورٹوں سے دیکھ سکتا ہے۔ جو بڑے بڑے سرکاری دفتروں میں موجود ہوتی ہیں۔ یا اور دیگر وسائل سے کوشش کرنے سے کامیابی ہو سکتی ہے؎

جاڑے پالے میں تمام میوہ دار پودوں کو سردی و ٹھنڈ اور کہر سے بچانا اور گرمی میں لو کی تھپیڑوں سے محفوظ رکھنا۔ اور برسات میں زیادہ دیر تک

پانی کو پودوں کی جڑوں میں کھڑے نہ رہنے دینا لازمی ہے۔ کیونکہ آب وہوا کے لحاظ کے بغیر پودوں کی پرورش میں فرق آجاتا ہے۔ اور انجام میں نتائج خاطر خواہ نہیں نکلتے +

زمین برائے باغ و باغیچہ

یوں تو باغ و باغیچہ ہر ایک ایسی زمین پر لگ سکتا ہے۔ جس پر روئیدگی ہو۔ اور نکمی سے نکمی زمین کو انسان محنت۔ دلی شوق اور علمی امداد سے اعلیٰ درجہ کی زمین بنا سکتا ہے۔ مگر یاد رکھنا چاہیئے۔ کہ وہ زمین باغ و باغیچوں کے عین مطلب کی ہے جس میں قدرتی طور پر عمدہ مٹی کے ساتھ کسی قدر سنگریزوں کا بھی جزو ہوا۔ اور مٹی کم از کم دو فیٹ گہرائی تک یکساں یا اچھی طاقتور ہو۔ عمدہ مٹی کی یہ تعریف ہے۔ کہ جس وقت اسے نم دیکر ہاتھ یا انگلیوں کے سروں سے دبایا جاوے۔ تو اس کے نہایت باریک باریک روڑ معلوم نہ ہوں۔ گویا وہ مٹی ایسی ہو۔ جیسے نشاستہ ہوتا ہے۔ ایسی مٹی میں بالعموم کئی چیزوں کے اجزائے شامل ہوتے ہیں۔ مثلاً سنگریزے۔ عمدہ ریت۔ چکنی مٹی۔ زنگ آہن۔ چونہ۔ پوٹاس۔ سوڈا۔ مگنیشیا۔ کلورائن۔ کاربانک ایسڈ۔ تیزاب گندھک۔ شورہ کا تیزاب اور فاسفورس کا تیزاب ایسی زمین ہر جگہ عام طور پر پائی جاتی ہے۔ اور یہ سب اجزاء پودے کی خوراک ہیں +

ڈیوڈ صاحب کی کتاب گارڈننگ ان انڈیا کے صفحہ ۹ سے ایک نقشہ شروع ہوتا ہے۔ جو ہندوستان کے بڑے بڑے مقامات کے سالتمام کی حرارت کے درجے ظاہر کرتا ہے۔ جس کا یہاں درج کرنا ضروری نہیں سمجھا گیا۔

جس قسم کی زمین کی ہم نے ابھی تعریف و توصیف کی ہے۔ وہ اس لئے افضل شمار ہوتی ہے۔ کہ یہ معقول عرصہ تک پانی کو جذب کئے رہتی ہے۔ نمدار ہوا سے یہ نمی کو خود بخود کھینچ لیتی ہے۔ اگر اس میں کھاد ڈالی جائے۔ تو یہ اس کے اڑنے والے اجزا کو روکتی اور حل ہوجانے والے اجزا کو ضائع ہونے سے بچا لیتی ہے۔ اس کے اندر ہوا اور پانی کی بخوبی آمدورفت ہو سکتی ہے۔ اس میں کام اچھی طرح ہو سکتا ہے۔ اور اسی لئے جب کبھی اس موسم میں پودے لگائے جاتے ہیں۔ تو وہ بہت جلد نشوونما ہو جاتے ہیں۔ اور اپنے وقت پر خوب بار آور ہوتے ہیں۔

بعض اوقات زمین کی سطح دیکھ کر لوگ دھوکا کھا جاتے ہیں۔ اور صرف اسی کو دیکھ کر اس کے اچھے اور برے ہونے کا اندازہ لگا لیتے ہیں۔ مثلاً زمین کی سطح کو سیاہی مائل دیکھ کر یہ خیال کیا جاتا ہے۔ کہ اس میں نباتاتی جزو بہت ہے۔ حالانکہ نو دس انچ نیچے مٹی کا رنگ نیلا سا زردی مائل نکلتا ہے جس زمین میں ایسے آثار پائے جائیں اسے خوب گہرا کھود کر کچھ عرصہ پڑا رہنے دیں۔ تاکہ حرارت آفتاب اور ہوا اس کی کایا پلٹ کر دیں۔ خشک موسم میں جس زمین میں گہری دراڑیں پڑتی ہوں۔ اس میں سمجھ لینا چاہیئے۔ کہ اجزائے مٹی بہت ہی باریک ہیں۔ یہ زمین پانی بہت جذب کر سکتی ہے۔ یا یہ بات ہوگی کہ اس زمین کے پانی کے نکاس کا عمدہ انتظام نہ ہو۔ اور جس زمین میں پانی کے نکاس کا عمدہ انتظام ہو۔ اور پھر اس پر گہری دراڑیں پائی جائیں اس کی نسبت یہ سمجھنا چاہیئے۔ کہ یہ زمین باغیچہ کے عین مفید مطلب ہے۔ باغیچہ کی زمین میں نالیوں اور سطح کی اونچائی نیچائی کا پورا خیال کرنا چاہیئے۔ تاکہ فالتو پانی دیر تک نہ کھڑا رہنے پائے۔ ورنہ باغیچہ کو نقصان پہنچے گا۔ وہ فالتو پانی مضر

اجزا سے کر پودوں کی جڑوں میں جب مرتا ہے۔ تو جڑوں کے نظام میں بہت خرابی واقع ہو جاتی ہے۔ اس لئے اس کا خیال مقدم ہے جس زمین میں گھاس بہت اُگے۔ اور مختلف اناج ہوں۔ وہ میوہ دار درختوں کا قابل ہے۔ اگر زمین میں ریت زیادہ ہو۔ تو اوس کے عمدہ کرنے کی ترکیب یہ ہے۔ کہ تالاب کی چکنی مٹی کے ڈلے منگوا کر اور کٹوا کر بطور تہ سطح پر بچھا دے جاویں۔ ایک انچ کی تہ کافی ہے۔ اگر زمین بہت سخت ہے۔ اور اس پر پھاوڑہ مشکل سے چلتا ہے۔ تو اس پر ایک دو انچ اچھی ریت کی تہ دیں۔ مفید ہو گی۔ باقی مختلف اقسام کی کھادیں۔ جن کا آگے چل کر ذکر آوے گا۔ وہ زمین کو ہر ایک پودے کے لئے موزون بنا دیتی ہیں۔

باغ و باغیچہ میوجات کی جائے وقوع

جس باغ یا باغیچہ میں میوہ دار درخت اور پودے لگانے ہوں۔ اس کی جائے وقوع میں بڑا خیال یہ ہونا چاہیئے۔ کہ نہ زیادہ سرد اور زیادہ گرم ہو اوس سے نازک پودے محفوظ رہ سکیں۔ وجہ یہ ہے۔ کہ ایسی ہوائیں بسا اوقات بنا بنایا کام بگاڑ دیتی ہیں۔ اگر قدرتی صورت ہو تو بہت ہی بہتر ہے۔ ورنہ اگر باغ ایسے مقام پر واقع ہو۔ کہ جہاں ایسی ہوائیں بکثرت معتدل نہیں ہو سکتیں وہاں خود تدبیر کرنی چاہیئے۔ باغ کے گرد ایسے درخت لگانے چاہئیں جو جلد بڑھ جاویں۔ اور بغیر تردد [illegible] بڑے بھرے رہیں۔ باغ کے گرد مٹی کی چار دیواری اٹھوا کر اس پر خار دار جھاڑ اور جھاڑ [illegible] لگا [illegible] اس [illegible] پوری حفاظت مقصود ہے۔ تو میتھی [illegible] خود [illegible] کے [illegible] ۔ اس چار دیواری کے باہر نالی [illegible] جانب۔ آم

جامن - امرود وغیرہ کے اونچے درخت لگانے مفید ہیں - درخت بہت گنجان نہ لگائے
جائیں کیونکہ ہوا کی آمد و رفت کو روکنا منظور نہیں ہے - بلکہ اعتدال پر لانا -
رخ اگر شمال اور مشرق کے ایک گوشہ میں رہے تو بہت اچھا ہے - اس طرح
سے باغ کو حسب ضرورت دھوپ اور سایہ دونوں مل سکتے ہیں ۔

زمین کی درستی

جس زمین میں میوہ دار پودے لگانے مطلوب ہوں - اُسے گہرا کھودنا چاہیئے
در اصل باغبانی کی کامیابی کی کلید یہ ہے - کہ زمین گہری کھودی جائے اور
اس کی مٹی نکالی جائے یا نیچے کی جائے گہری کھدائی سب جگہ مفید ہے - مگر ہمارے
ملک میں اس لئے کہ سطح زمین سے تھوڑی دور نیچے جا کر پانی کی کافی تری موجود
ہوتی ہے - اور جب پانی جڑیں وہاں تک پہنچ جاتی ہیں - تو وہ دھوپ اور حرارت
آفتاب کی پرواہ نہیں کرتیں کیونکہ ان کو نیچے سے کافی تراوت پہنچتی رہتی ہے
اگر موسم گرما کے خشک حصہ میں زمین گہری کھود دی جاوے - تو بہت مفید ہے
ہوا اور حرارت آفتاب سے وہ بہت فیض یاب ہو جاتی ہے - ایک مہینہ کے
اندر ہی اگر اُسے دوبارہ کھودا جاوے - تو بہت بہتر ہے - اس طرح
سے مٹی کے ڈھیلے بھی باریک ہو جاویں گے - اور زمین میں کام کرنے کیلئے
آسانی ہو جاویگی - یہ ترکیب ایسی ہے - کہ اس سے میوہ دار پودوں کو نشوونما
ہونے میں بہت بڑی امداد ملتی ہے - اگر میوہ دار پودے جو جلد سوکھ جاتے
ہیں ان کی نسبت امتحان کرے تو پتہ لگتا ہے - کہ زمین کے اندر ان کی جڑوں
کے پھیلنے میں سخت رکاوٹ پیش آتی رہی ہے - کہ جب جڑیں کچھ عرصہ
تک آسانی سے نشوونما پاتی ہیں - تو سخت زمین سے ٹکرا جاتی ہیں - اور پھر وہ اپنا راستہ

آپ صاف کر لیتی ہیں *

پودوں کے اجزائے

غالباً ابھی وہ وقت نہیں آیا ہے۔ کہ ہمارے باغبان اور شائقین میوہ جات پودوں کی بناوٹ اور ان کے اجزا کی اہمیت کو ٹھیک طور پر سمجھ سکیں کیونکہ یہ باتیں علم کیمیا۔ علم طبقات الارض اور علم نباتات کے متعلق ہیں۔ تاہم یہ سمجھ لینا کوئی مشکل کام نہ ہوگا کہ پودوں میں دو قسم کے اجزائے شامل ہوتے ہیں ایک متحرک۔ دوسرے غیر متحرک متحرک وہ ہیں۔ جو جلانے سے جل جاتے ہیں۔ اور ہوا میں مل جاتے ہیں۔ دوسرے وہ جو جل کر راکھ بن جاتے ہیں۔ پودے اپنی خوراک زمین کے مختلف معدنی اجزائے ہوا اور پانی سے حاصل کرتے ہیں۔ غرضیکہ پودوں کے اجزائے پانی۔ کاربن۔ ہائیڈروجن۔ نائیٹروجن۔ آکسیجن گندھک پوٹاس سوڈا۔ چونا۔ مگنیشیا۔ زنگ آہن۔ تیزاب گندھک۔ تیزاب فاسفورس کلورائن۔ سلیکا۔ اور ریت وغیرہ سے منتقل ہوتے ہیں *

کھادیں

کھادوں سے مراد صرف کوڑا کرکٹ اور میلا نہیں ہے۔ کھادیں مختلف اقسام کی ہوتی ہیں۔ اور انکا علم ہی جداگانہ ہے۔ پھولوں کیلئے اور کھادیں استعمال ہوتی ہیں غلہ جات کیلئے اور بڑے درختوں کیلئے اور میوہ دار درختوں کیلئے اور سبز ترکاریوں کیلئے اور پھر ایک ایک پھل پھول اور ترکاریوں کی اقسام پر کھادوں کو ڈالا جاتا ہے۔ مثلاً پتوں اور بیلوں کے نشو ونما میں راکھ کی قسم کا کھادیں ڈالنی چاہئیں جنہیں نائیٹروجن کا مادہ زیادہ ہو۔ ایسی کھادیں کھیرے ککڑی۔ خربوزے اور کیلے اور انگوروں کی

جڑوں میں ڈالنے سے بہت مفید ہوتی ہیں *

کھادیں دو قسم کی ہوتی ہیں۔ قدرتی اور مصنوعی۔ قدرتی کھادیں معدنی اجزائے از روئے علم کیمیا طیار کی جاتی ہیں۔ اور یہ ہر قسم کے پودوں کی مناسبت خیال کر کے ڈالی جاتی ہیں۔ پتی کی کھاد۔ کھاد مجموعہ گوبر کی کھاد۔ ریقیق کھاد وغیرہ وغیرہ سب حسب موقع استعمال میں آتی ہیں۔ مصنوعی کھاد مختلف اجزائے قدرتی کو ترکیب دینے سے بنائی جاتی ہے۔ جیسے شورہ گندیک فاسفورس۔ ہڈی۔ اور نمک وغیرہ کی کھادیں چنانچہ ان کا مفصل حال کیمیائے زراعت کے مطالعہ سے معلوم ہو سکتا ہے۔ جو سلسلہ وار رسالہ زمیندار میں شائع ہوتی ہے۔

میوہ دار درختوں میں ہر دو قسم کی کھادیں حسب موقع استعمال میں آتی ہیں۔ مگر زیادہ تر راکھ گوبر۔ پتی۔ کھاد مجموعہ اور کیمیائی کھادیں میوہ دار درختوں کیلئے استعمال کیجاتی ہیں۔ پھلدار درختوں کے بیان میں حسب موقعہ کھادوں کا بھی ذکر آویگا *

آبپاشی

میوہ دار درختوں کو تین وقت پانی دینا نہایت ضروری ہے۔ برسات کے موسم میں انکو قدرتی طور پر پانی ملتا ہے۔ مگر دیگر موسموں میں وقت پر پانی دینے سے نہایت عمدہ نتائج برآمد ہوتے ہیں۔ کئی جگہ نہر سے پانی دیتے ہیں۔ کئی جگہ رہٹ اور چھپے سے کئی جگہ ڈھیکلی اور چرخی سے بعض شوقین انگریزوں نے ولایتی کلیں پانی کھینچنے کیلئے کنوؤں میں لگائی ہوئی ہیں۔ مگر ہمارے دیسی باغ اور باغیچوں کیلئے رہٹ ڈھیکلی اور چرخی بہت موزون ہے۔ کم لاگت میں خاطر خواہ پانی دیسکتے ہیں۔ اگر اور سہل طریق سے پانی مل سکے۔ تو بہتر ہے۔ ورنہ یہ چیزیں تو بآسانی مہیا ہو سکتی ہیں

نہر کے پانی میں یہ خرابی ہے۔ کہ بعض اوقات وہ اعتدال سے زیادہ پودوں کو مل جاتا ہے۔ اور بعض پودوں کیلئے وہ مفید نہیں ثابت ہوتا۔ واقعہ میں فرق آجاتا ہے۔ کنوؤں کا پانی مختصر باغ اور باغیچوں کے لئے بہت اچھا ہوتا ہے۔ اور آسان ترکیب پودوں میں پانی دینے کی یہ ہے۔ کہ بہشتی مشکیں بھر بھر کر پودوں کو حسب ہدایت مالی پانی دیں۔ بعض میوہ دار درختوں کے گرد گول تھولے بنائے جاتے ہیں۔ تاکہ پانی باہر نہ نکل جاوے ان میں پانی بھر دینا چاہیئے۔ رفتہ رفتہ وہ آپ درختوں کی جڑوں میں جذب ہوتا رہیگا کنوؤں سے پانی پہنچنے کی آج کل بہت سی کلیں بنی ہیں۔ اگر کوئی تجربہ سے مفید ثابت ہو تو اسے استعمال میں لانا غیر مفید نہ ہوگا۔

نالیاں

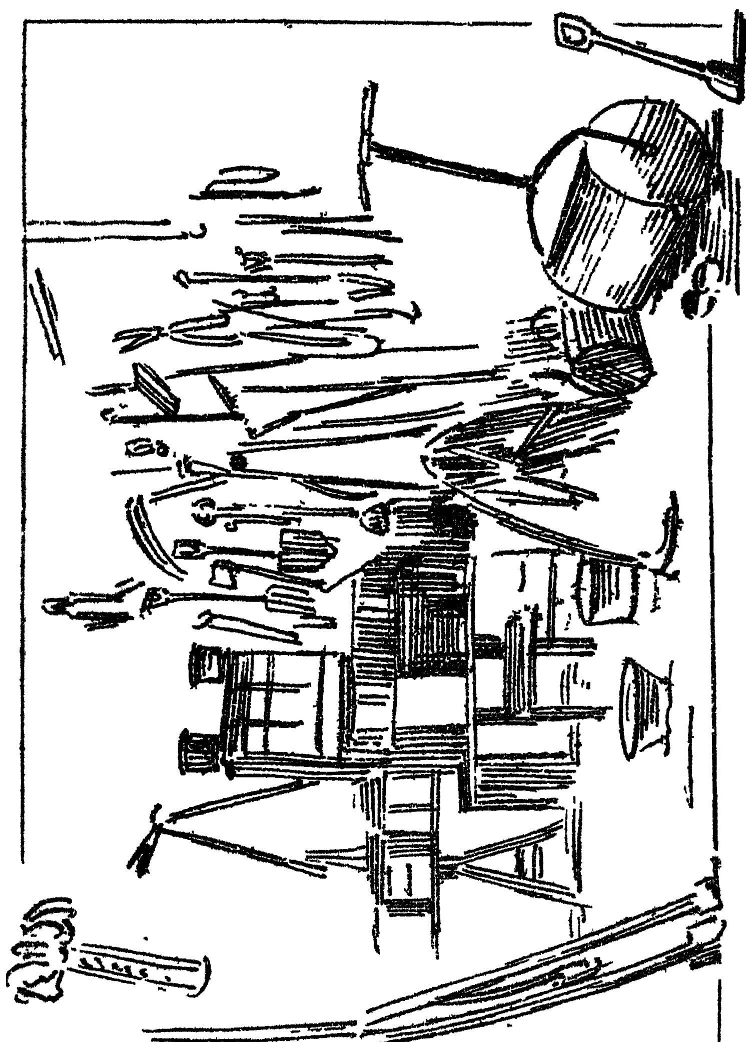
میوہ دار باغ میں آبپاشی کیلئے زمین اور درستگی سے نالیاں بنانا بھی بہت ضروری ہے۔ تاکہ انکے ذریعے پودوں اور درختوں کو باسانی پانی پہنچتا رہے۔ اور جہاں برسات کا فالتو پانی دیر تک کھڑا رہتا ہے۔ وہ جگہ ناقص خیال کیجاتی ہے۔ بالخصوص میوہ دار درختوں کو اس قسم کا پانی بہت مضر ہوتا ہے۔ نالیوں کے بنوانے میں سطح اور اونچائی نیچائی کا پورا خیال رکھیں۔ تاکہ پانی کو کنوؤں سے چلکر راستہ میں رکاوٹ نہ ہو یا کہیں زیادہ اور کہیں کم نہ ہو جائے۔ بڑی اور چھوٹی نالیاں اس طرح بنائی جائیں کہ پانی کے کاٹنے اور چیرنے میں سہولیت رہے۔ بہتیرے مالی میوہ دار درخت لگنے سے پہلے قطعہ زمین کو خوب ذہن نشین کرکے اسکے مطابق آبپاشی کا سامان کرلیتے ہیں پھر درخت اور پودے لگاتے ہیں۔ زیادہ تر بہشتیوں سے کام لیا جاتا ہے۔ مگر نالیاں موجود ہوں تو پانی باسانی دیا جاسکتا ہے۔ اگر ضرورت ہو تو بڑی نالیاں پختہ بھی بنوانی چاہئیں۔

ضروری آلات باغ و باغیچہ

اگر باغ اور باغیچوں کو ترقی یافتہ علم کے مطابق دیکھا جاوے تو معلوم ہو جاویگا۔ کہ ان کے لئے سارے کچھ کم آلات درکار نہیں ہیں۔ یوں کام چلانے کو ہمارے مالی سب کام کر لیتے ہیں۔ اور آلات وہی گنتی کے تین چار ہوتے ہیں پھاوڑہ رمبی کھرپی ٹوکری اور دو ایک اور ایسی ہی چیزیں مگر یورپ نے جہاں اور اوزاروں اور قسم قسم کے آلات میں ترقی کی ہے۔ وہاں باغ اور باغیچوں کے مطالب کے آلات میں بھی کچھ کم کام نہیں کیا ہے۔ یورپ کے عمدہ باغ میں ایک عمدہ کمرہ خاص آلات رکھنے کیلئے بنایا جاتا ہے۔ جہاں درستی اور قرینہ سے سب سامان سجایا جاتا ہے ہمارے ملک میں میوہ دار درختوں کے لگانے کیلئے بہت قیمتی اور لمبے چوڑے آلات کی چنداں ضرورت نہیں ہے رمبا۔ رمبی۔ کدال۔ کھرپا کھرپی پھاوڑہ ٹوکری اور دو تین بڑے تیز چاقو اور ایک آری اور ایک تیز درانتی کافی ہیں۔ مگر پیوند وغیرہ کیلئے کئی طرح کے ولایتی چاقو حسب ضرورت تیار رکھنے ہیں۔ انہیں انگریزی سوداگروں کی دکان سے باسانی خرید سکتے ہیں۔

تخم سے پودے لگانا

میوہ دار درختوں اور پودوں سے بہت ایسے ہیں کہ جنکو اگر لگانا چاہیں تو تخم سے لگ سکتے ہیں۔ مگر عملی طور پر میوہ دار پودے زیادہ تر اور ترکیبوں سے لگائے جاتے ہیں۔ تخم سے سب پھل لگ سکتے ہیں۔ مگر اس طریق میں کئی خرابیاں ہیں۔ اول تخم سے جو پودے پیدا ہوتے ہیں ان میں تنزل کا مادہ پایا جاتا ہے۔ مثلاً جس پودے سے تخم لیا گیا تھا۔ وہ بہت عمدہ تھا۔ لیکن اسکے تخم سے جو پودا پیدا ہوا۔ وہ کمتر درجہ کا



(آلاتِ باغبانی جو یورپ میں باغبان استعمال کرتے ہیں)

ثابت ہو۔ اسکی وجہ تخم کی بعض اوقات خالی یا آب و ہوا کے نقص سے خرابی کا آجانا ہوسکتا ہے۔ بسا اوقات زمین اور موسموں کا نقص بہت نقصان پہنچاتا ہے۔ اور سب سے بڑی بات اور ترکیبوں کے اختیار کرنیکی یہ ہے۔ کہ تخم سے پودا بہت دیر میں پیدا ہوتا ہے۔ اور ترکیبوں میں پودوں کے تنزل کا کم اندیشہ ہے۔

تخم سے پودے پیدا کرنیکے لئے اول زمین کا عمدہ اور طاقتور ہونا ضروری ہے جہاں بیج آسانی سے پھوٹ سکے۔ زمین میں تری قائم رکھنے کا خاصہ مادہ ہو۔ جس زمین میں اعتدال سے زیادہ پانی اور کھاد ہوتی ہے۔ اسجگہ بھی تخم نہیں پھوٹتا اگر پھوٹتا ہے۔ تو جلد سڑ گل جاتا ہے۔ یا جل جاتا ہے۔ تخم بونے کیلئے زمین اچھی ہونی چاہیئے۔ جس میں معمولی نباتات اچھیطرح اُگ سکیں بیج بوتے وقت صرف پتی کی کھاد کافی ہوتی ہے۔ اگر مٹی بہت چکنی ہو تو کسی قدر ریت کا جزو دینا بھی ناموزوں نہیں ہوتا۔ ابتدا میں حسب ضرورت فوارہ سے پانی دینا چاہیئے۔ اور جب بیج پھوٹ آئے تو اسے تیز دُھوپ زیادہ بارش۔ کہُر۔ دھندلاہوں اور رات کی سردی اور گرمی کی لوؤں سے بچانا چاہیئے۔ بعض تخم ایسے ہیں کہ برس چھ مہینے بعد اُنمیں سے پھوٹنے کی قابلیت دور ہوجاتی ہے۔ اس لئے اس امر کو پہلے سوچ سمجھ لینا چاہیئے۔ کہ تخم قابل بونے کے ہیں یا نہیں ÷

قلم سے پودے لگانا

قلم سے اکثر میوہ دار پودے لگائے جاتے ہیں۔ اور اسطرح بہت معتدل کامیابی حاصل ہوتی ہے۔ بڑا بھاری فائدہ اس سے یہ متصوّر ہے۔ کہ پودے بہت جلد نشو و نما پا جاتے ہیں۔ اور بہت کم روبہ تنزل ہوتے ہیں۔ عام آدمی قلم سے یہ مراد سمجھتے ہیں کہ کسی درخت کی شاخ کا ٹکڑ زمین میں سوراخ کر کے گاڑ دینا گو یہ اصول ٹھیک ہے۔ مگر

اسکی تشریح مزید درکار ہے ہر پودے اور ہر میوہ دار درخت میں قلم سے پیدا ہونے کی صلاحیت نہیں ہوتی۔ لہٰذا قلم سے لگانے سے پہلے یہ سوچ سمجھ لینا چاہیئے کہ آیا اس پودے کی قلم لگ سکتی ہے۔ یا نہیں قلم سے یہ مراد ہے۔ کہ کسی درخت کی شاخ اگر اس سے جدا کر کے علیحدہ زمین میں گاڑ دی جاوے۔ تو وہ اصل درخت کی مانند نشو و نما پاکر پھل پھول لاوے۔

قلم اکثر موسم برسات میں لگائی جاتی ہے۔ یہ اچھیطرح سے دیکھ لینا چاہیئے کہ جس درخت سے قلم کاٹی جاوے۔ وہ بہت موٹی ہو مگر سب طرح پختہ ہو شاخ خام ہو وہ تندرست ہو اسکی جڑ کھوکلی نہو یا اس میں کوئی نقص نہو شاخ درخت سے کم کرتے ہوئے کسیقدر ترچھی کاٹیں جو شاخ کاٹنی ہو وہ ڈیڑھ فٹ تک حسب موقع کاٹیں۔ جس زمین میں یہ قلم لگائی ہو اسے پہلے تیار کر لینا چاہیئے قلم کو زمین میں کسیقدر ٹیڑھا گاڑیں۔ اوّل اسکی پتیاں خشک ہو کر جھڑ جائینگی۔ پھر رفتہ رفتہ پتیاں پھوٹینگی۔ پھر خوب پتیاں اصلی صورت کی نکل آوینگی۔ اسوقت سمجھ لینا چاہیئے کہ قلم کی جڑ مضبوط ہو گئی ہے۔ اسوقت جسجگہ یہ قلم لگائی ہو باسانی لگا سکتے ہیں۔ ایسے مٹی کے ڈھیلے سمیت گہرا کھود نا چاہیئے تا کہ جڑیں وابستہ رہیں۔ جڑیں ننگی ہو جانے سے ان کے نظام میں فرق پڑ جاتا ہے۔ اور پودا مرجھا جاتا ہے۔



ا۔ ابتدائی حالت قلم
ب۔ جب پتیاں نکلنا شروع
ج۔ جب تیار ہو جاتی ہیں۔

پھول کے درخت قلموں سے لگائے جاتے ہیں میوہ جات کے کم۔ انجیر شہتوت وغیرہ قلم سے بہت عمدہ پیدا ہو سکتے ہیں۔

داب

داب کے معنی یہ ہیں۔ کہ کسی درخت کی شاخ کو جھکا کر زمین میں اسکا وسطی حصہ اسطرح سے داب دیں۔ کہ کچھ عرصہ اس دبے ہوئے حصہ شاخ میں جڑیں پھوٹ آویں۔ اور وہ ایک پودا بنجاوے۔ اور برابر پھول اور پھل لاوے۔

داب تیار کرنیکی ترکیب یہ ہے۔ کہ کسی درخت کی عمدہ اور پختہ پتلی سی شاخ کو جھکا کر اور وسط سے کسی قدر چھیل کر پتلا کر دیں یا شگاف دیکر زمین میں داب دیں۔ اور اوپر سے ایسا بوجھ اینٹ اور پتھر کا رکھدیں۔ کہ دبی ہوئی شاخ اوبھرنے نپاوے۔ اگر شاخ زمین تک جھک کر دب نہ سکے۔ تو بہتر ہے۔ کہ کسی گملے یا مٹی کی تلنہ کو اونچی تپائی پر رکھکر یا درخت سے لٹکا کر اس میں شاخ دبا دیں جب جڑ پکڑ جاوے تو گملے کو توڑ کر مٹی کے چکے سمیت زمین میں گاڑ دیں۔ داب کو جب شاخ سے کاٹیں تو ایک آدھ بالشت کے فرق سے کاٹیں۔ اسطرح جڑوں کے کٹنے کا احتمال نہیں ہوتا۔ اور پودے کو گزند نہیں پہنچتا۔ بعض اہل الرائے یہ لکھتے ہیں۔ کہ اس داب کو اصل شاخ سے یکلخت نہیں کاٹ



(داب کی صورت)

لینا چاہیئے۔ بلکہ رفتہ رفتہ پانچ دن بعد علیحدہ کریں۔ داب کو فوارہ سے پانی دیتے رہیں ورنہ [illegible] ہو جانے سے شاخ کے خشک ہو جانے کا احتمال ہوتا ہے۔ یا اسطرح کریں۔ کہ [illegible] گہرا [illegible] آدھ [illegible]۔ اور [illegible] شاخ [illegible] اس [illegible] ایک تنکا اڑا [illegible] قطرہ قطرہ پانی شاخ داب پر ٹپکتا رہے [illegible] جڑیں خوب جگہ پکڑ جاویں۔ تو نئے پودے کو نکال کر جائے مناسب پر لگا دیں۔

انٹا

انٹا اور داب میں صرف اسقدر فرق ہے۔ کہ داب میں شاخ درخت کو جھکا کر زمین میں دابا جاتا ہے۔ اور انٹے میں شاخ کو زمین سے کچھ تعلق نہیں ہوتا۔ لیچی اور لیموں کی نسل اس ترکیب سے بہت پیدا کیجاتی ہے۔

انٹے کی ترکیب یہ ہے۔ کہ جس شاخ میں انٹا باندھنا ہو۔ اُسے دیکھ لینا چاہیئے کہ خوب پختہ ہے۔ اور کسی قسم کا اس میں نقص تو نہیں ہے۔ بعد ازاں شاخ کو وسط سے چاروں طرف سے تیز چاقو سے آہستہ آہستہ چھیلیں پھر ترکیبی مٹی کو اس چھلے ہوئے مقام پر خوب گاؤدم لپیٹیں۔ اسی مٹی کے اوپر ٹاٹ یا نمدا مضبوطی سے باندھ دیں۔ اور اسے تر رکھیں۔

تر مٹی کو تیار کرنے میں کچھ وقت نہیں ہوتی۔ عمدہ چکنی مٹی میں کچھ بھوسہ اور کسی قدر لید ملا کر دو رات پڑی رہنے دیں۔ پھر خوب ہاتھ سے ایک جان کر لیں جس جگہ انٹا باندھا جاتا ہے۔ وہاں کچھ عرصہ کے بعد جڑیں پھوٹنے لگتی ہیں۔ اور پانچ چھ ماہ بعد اس شاخ کو انہیں جڑوں کے ذریعہ غذا پہنچتی ہے۔ پانی سے برابر مقام انٹے کو تر رکھنا چاہیئے



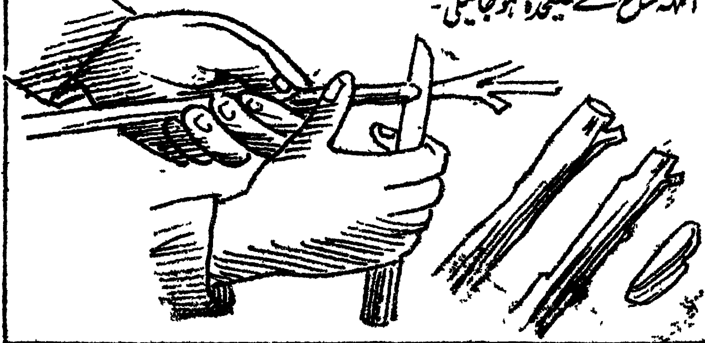
جب جڑیں مضبوط اور پختگی کو پہنچ جاتی ہیں تو داب کی مانند شاخ کو کاٹ کر جائے مناسب پر بطور پودے کے لگا دیتے ہیں۔ بہت جلد پھل آنے لگتا ہے۔

چشمہ

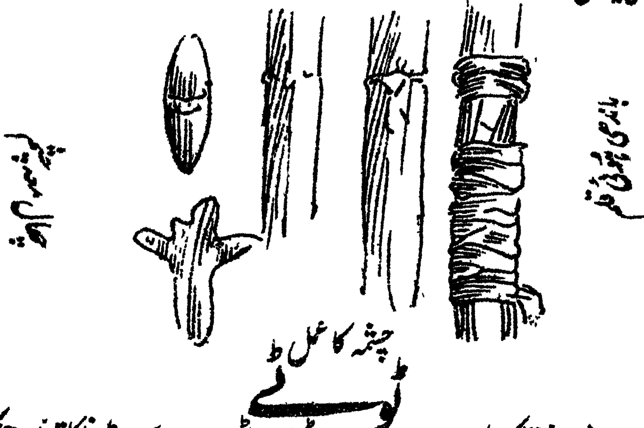
چشمہ ایک طرح کا پیوند ہے جس کی ترکیب گو بہت آسان ہے۔ مگر نازک ہے چشمہ لیمو

سنگترہ - آڑو - آلوچہ وغیرہ کے درخت میں کر سکتے ہیں چشمہ کے یہاں معنی یہ ہیں کہ ایک درخت کی عمدہ اور پختہ شاخ میں سے ایک آنکھ نکالکر دوسرے اسی نسل کے درخت کا پوست چھیل کر اس آنکھ کو وہاں چسپاں کر کے باندھ دیں - کچھ عرصہ بعد اس آنکھ سے شاخیں اور پتے نکلنے شروع ہو جاتے ہیں - اور رفتہ رفتہ ایک پودا تیار ہو جاتا ہے -

چشمہ تیار کرنیکی ترکیب یہ ہے - کہ جس شاخ سے آنکھ لینی ہو - اسے بہر صورت عمدہ دیکھ کر کاٹ لیں - اس کام کیلئے ایک خاص ولائیتی چاقو ہوتا ہے - اس سے آنکھ نکال لیں - آنکھ اس شاخ میں اسجگہ ہو گی جہاں سے پتے نکلتے ہیں - یعنی پتو نکی جڑ دیں میں شاخ میں سے آنکھ نکالنے سے پہلے اُسے آٹھ سات گھنٹہ سایہ میں کسی پانی کے برتن میں ڈال دیں - اور رات کو گھاس پر رکھدیں - تاکہ شبنم میں وہ تر رہے علی الصباح چاقو سے بسہولیت تمام آنکھ نکال لیں - لیکن جس درخت میں یہ آنکھ لگانی اسکی چھال میں تیز چاقو سے آنکھ داخل کرنیکی جگہ کھود لیں - اسطرح کہ درخت میں جہاں جگہ بنالی ہو داخل کر دیں اور پھر اسجگہ کو ستلی سے باندھ دیں - مگر بہت کسنا ٹھیک نہیں - آنکھ کے مقام سے آدھ انچہ اوپر اور آدھا نیچے شاخ کی چھال کو تراشنا چاہیئے - تراشے ہوئے مقام میں (س) سے (ص) تک جیسا کہ تصویر سے ہویدا ہے - چاقو آنا چاہیئے - پس (ط) کی شکل کی آنکھ شاخ سے علیحدہ ہو جائیگی -



چشمہ کا موسم فروری سے جون تک بہت اچھا رہتا ہے۔ کیوں کہ اس اثنا میں پودے ابھار پر ہوتے ہیں۔ غیر جنس کے اشجار کے چشمہ کرنے میں اکثر ناکامی ہوتی ہے۔ اگر کچھ کامیابی ہوتی ہے۔ تو اس قابل نہیں ہوتی کہ کسی شمار قطار میں ہو بہت سے مالی مذہبی خیال سے غیر جنس میں چشمہ کرنا گناہ سمجھتے ہیں چشمہ سے جو شاخیں پیدا ہو نگی۔ وہ بہت عمدہ پھل لاتی ہیں۔ آنکھ پر ستلی یا رسی باندھتے وقت یہ خیال رکھیں۔ کہ خود آنکھ اُس ستلی یا رسی کے تلے نہ دب جاوے +



چشمہ کا عمل

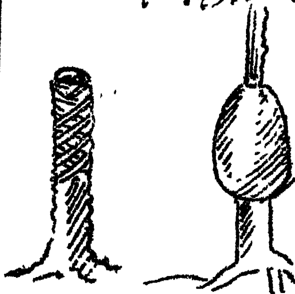
ٹوٹے

بعض درختوں کی جڑوں میں سے چھوٹے چھوٹے پودے پھوٹ نکلتے ہیں جنکو اگر حفاظت اور احتیاط سے اکھیڑ کر دوسری جگہ لگا یا جاوے تو بہت جلد بار آور ہو جاتے ہیں۔ کیلے کی جڑوں سے ٹوٹے بہت پھوٹتے ہیں بیل گری کے درخت میں سے بھی ٹوٹے پھوٹ آتے ہیں +

پیوند

فن باغبانی میں پیوند سے بہت کام پڑتا ہے۔ پیوند زیادہ تر میوہ دار درختوں کے لئے موزون ہے۔ عام بات ہے۔ کہ پیوندی درخت کے پھل زیادہ

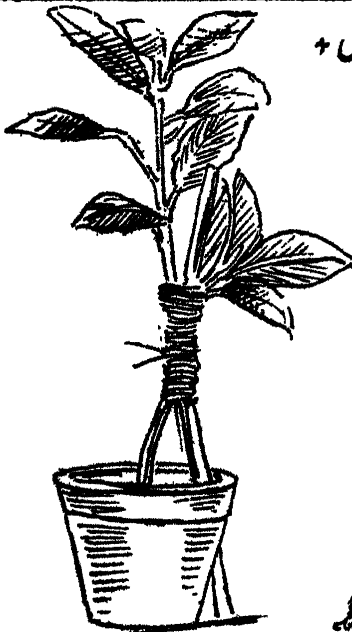
لذیذ۔ زیادہ لطیف اور قد و قامت میں افضل ہوتے ہیں۔ مثلاً پیوندی آم۔ پیوندی بیر۔ پیوندی جامن۔ . . . . . پیوندی شہتوت۔ وغیرہ وغیرہ پیوند کے کئی قسم کے فوائد ہیں۔ اول یہ کہ درخت بہت جلد اور بکثرت تیار ہو جاتے ہیں۔ دوم جلد بار آور ہو جاتے ہیں۔ پیوند کے ذریعہ پھلوں کے اقسام ترقی پذیر ہو سکتے ہیں۔ جیسے لیموں اور نگترہ کے پیوند سے ایک نئے قسم کا لیموں تیار ہو جاتا ہے پرانے درخت کو بھی اگر پیوند لگایا جائے۔ تو وہ بھی جلد سرسبز ہو جاتا ہے +



پیوند دو طرح لگاتے ہیں۔ ایک اس طرح کہ درخت کی عمدہ شاخ سے موزون حصہ کاٹکر دو تین دن سایہ میں رکھدیتے ہیں تاکہ زائد عرق شجری کم ہو جائے اور وقت پیوند اس میں دوسرے درخت سے جسمیں وہ حصہ پیوند کیا گیا ہے۔ عرق شجری جذب کر لینے کی قوت باقی رہے۔ اس حصہ کو دوسرے درخت کے تنہ یا شاخ میں جگہ بنا کر پیوند کر دیتے ہیں اور ترکیبی مٹی کی تعریف ہم لکھہ چکے ہیں۔ یعنی چکنی مٹی بھوسہ اور گوبر یا لید ملا کر دو تین دن پڑا رہنے دیں۔ پھر ہاتھ سے خوب ایک جان کر لیں

دوسری ترکیب پیوند کی یہ ہے۔ کہ دو بڑے درختوں کی سبز اور عمدہ شاخوں کو پاس لا کر ہمدگر ملا دیں۔ ملاتے وقت دونوں شاخوں کی (مقام وصل) سے چھال اور کسی قدر گودہ تیز چاقو سے تراش لیں۔ اور پھر خوب جوڑ کر رسی سے باندھ دیں۔ اکثر اس قسم کا پیوند نئے اور نوخیز پودوں کا بڑے درختوں سے جنکی عمدگی پہلے تسلیم ہو چکی ہو کرایا جاتا ہے۔ تاکہ نوخیز پودے بھی وہ خاصیت آجاوے۔ جو بڑے پودے میں ہے۔ چھوٹے نوخیز پودے کو گملے میں لگا کر تپائی وغیرہ پر رکھہ کر

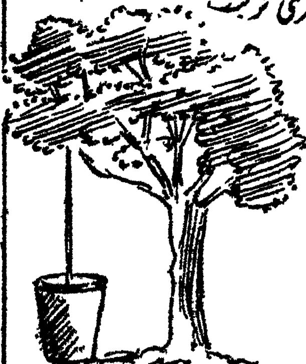
حوم اور ڈورا باندھ کر ترکیبی مٹی سے لیپ دیتے ہیں



بڑے درخت کی شاخ سے پیوند کرتے ہیں +
پیوندی حصّہ کو
زیادہ سردی
اور گرمی اور بارش
سے بچانا چاہیئے
تیز دھوپ سے
عرق شجری کے
جذب ہونے میں
نقص واقع ہوجاتا
ہے۔ عارضی سایہ
دینا ضروری ہے +

ری ترکیب





پیوند کی دوسری ترکیب میں وصل صحیح   پیوند کی دوسری ترکیب میں وصل غلط

شاخیں قلم کرنا

(یا درختوں اور پودوں کو چھانٹنا)

میوہ دار درختونکو دو وجوہات سے چھانٹا جاتا ہے۔ ایک اسوقت جبکہ وہ اعتدال سے زیادہ پھیل جاتے ہیں۔ یا بالکل بے ڈھنگی صورت کے ہوجاتے ہیں۔ دوسرے جبکہ پھل چھوٹے ہونے لگتے ہیں۔ اوّل الذکر حالت میں ان شاخونکو کاٹنا چاہیئے جو بہت بڑھ گئی ہوں۔ اور کمزور ہوں۔ یا نیم خشک ہوں۔ یا قریب قریب خشک ہوگئی ہوں۔ یہ چھٹائی اس موسم میں ہونی چاہیئے۔ جبکہ پودا یا درخت پھل چکا ہو۔ اور نئے پتے اور کونپلیں نہ نکلتی ہوں۔ اسوقت عرق شجری اوپر کو تیزی سے روان نہیں ہوتا۔ اسلیئے کاٹنے کے بعد زخم مندمل ہوکر جلد نئے گلے پھوٹ آتے ہیں۔ دوسرا چھٹائی کا طریق یہ ہے۔ کہ جب دیکھا جاوے۔ کہ نئی کونپلیں بکثرت کسی پودے میں نکلتی ہیں۔ اور درخت کا سارا زور مارا جاتا ہے۔ تو ان کونپلونکو حسب موقعہ نوچتے رہیں مگر اعتدال کیساتھ۔ اور جہاں سے کونپلیں نکلتی ہیں۔ اسجگہ کو چاقو کے سرے سے آہستہ سے مل دینا چاہیئے۔ بعض کوتاہ اندیش مالی درخت یا پودے کو اسوقت قلم کرتے ہیں۔ جبکہ اسکے سرسبز ہونیکا موسم قریب ہوتا ہے۔ ایسی حالت میں عرق شجری ان زخموں کی راہ سے بہت سا خارج ہوجاتا ہے۔ اور پودا دن بدن کمزور ہوتا جاتا ہے شاخیں قلم کرنے کیلئے خاص قسم کے ولایتی آلات جو بہت تیز اور مناسب ساخت کے ہوتے ہیں۔ حاصل کرنے چاہیئیں۔

پنیری یا پودیکو ایک جگہ سے دوسری جگہ لگانا

پودونکو جب ایک جگہ سے اکھاڑ کر دوسری جگہ لگایا جاتا ہے۔ تو اس اثنا میں

میں جڑیں اپنا کام کرنے سے رُک جاتی ہیں۔ اِسلئے پتوں پر مردنی سی چھا جاتی ہے
پنیری لگانے یا پودوں کی تبدیل جگہ کرنے میں یہ خیال رکھنا چاہیے کہ انکی جڑوں
کا انتظام نہ بگڑ جائے۔ اور اردگرد مٹی کا گولہ درست بنا رہے۔ جسدن پودے اکھاڑے
جاویں۔ وہ دن ابر کا ہو تاکہ اکھاڑنے اور لگانے میں تمازت آفتاب سے پودے مرجھا
نجاویں۔ شام کا وقت اسکام کے لئے اچھا ہوتا ہے۔ پودوں کو جائے مناسب پر لگانے
کے وقت عین جڑوں پر کھاد ہرگز نہ دیں۔ بلکہ عمدہ صاف مٹی ڈالیں۔ اس مٹی پر کسیقدر ہلکی
پتی کی کھاد ڈالدینا مفید شمار کیا جاتا ہے۔ مٹی کو ایکدم نہیں بھر دینا چاہیئے۔ بلکہ بتدریج
بحساب حساب کریعنی تھوڑی سی مٹی ڈالی اور دبادی تاکہ زمین اندر سے کھوکھلی نہ رہجائے
اگر موسم خشک ہو توفی الفور کافی پانی دینا چاہیئے۔ اکثر میوہ دار درختوں کو اسیطرح پنیری
لگانیکی ضرورت ہوتی ہے۔ جب دن چڑھے پھوس وغیرہ کا ان پودوں کو جونئے لگائے
گئے ہوں۔ سایہ دینا چاہیئے موسم برسات اسکام کیلئے بہت مناسب ہے حکمت کے
ساتھ بڑے بڑے پودوں کو بھی ایک جگہ سے دوسری جگہ لگا سکتے ہیں +

پھلوں کو بیدانہ کرنیکی ترکیب

مخفی نہ رہے۔ کہ کئی درخت ایسے ہیں۔ کہ جنکو بیدانہ ہوجانیکی صلاحیت حاصل ہے
ایسے درختوں کا حسب موقعہ ذکر کیا جائیگا۔ مثلاً لیچی اور انار کا درخت بہت عمدہ طرح سے
بیدانہ ہوسکتے ہیں۔ اور بیدانہ ہوکر نہایت خوش ذائقہ ہوجاتے ہیں لیکن لگاتار کوشش
درکار ہے۔

جس درخت کے پھل کو بیدانہ کرنا منظور ہو ان کی ایک پختہ شاخ کو عین وسط
میں سے بقدر ایک بالشت کے تیز چاقو سے شق کرے۔ اسطرح پر کہ چاقو پار ہوکر ایک
بالشت تک شاخ کو درمیان سے چیر دے جسقدر جگہ کو شگاف دیا گیا ہے۔ اتنی جگہ سے

بذریعہ چاقو یا کسی اور اوزار کے مغز دور کیا جائے۔ یعنی اسے کھوکھلا کرنا چاہیئے۔ جب بور کر دو نے سے نکل آوے۔ تو شگاف کی جگہ کو جو قریب ایک بالشت کے ہوگی مضبوط ڈورے سے باندھکر ترکیبی مٹی سے لپیٹنا چاہیئے۔ (ترکیبی مٹی کے بنانے کی ترکیب لکھی جاچکی ہے) کچھ عرصہ بعد اس مجروح شاخ میں زخم مندمل ہو کر پھل لگیں گے۔ اور ان پھلوں کے بیج بہ نسبت سابق بہت چھوٹے ہونگے پھر اس شاخ سے انٹا یا پیوند لے کر ایک علیحدہ نیا درخت تیار کرنا چاہیئے۔ اس نئے درخت کی پختہ شاخ پر پھر وہی عمل کرنا چاہیئے جو سب سے پہلے مذکور ہوا۔ یعنی شاخ کو وسط سے تراش کر اور کھوکھلی کر کے ترکیبی مٹی سے لپیٹیں۔ جب زخم مندمل ہو جائے تو اس شاخ سے انٹا یا پیوند لینا چاہیئے اس انٹے یا پیوند کے درخت کے پھل غالباً بیدانہ ہونگے۔ اور پھر سلسلہ آگے کو رواں ہو جاویگا۔ اگر کسی پھل میں بیج نکلیں گے۔ تو وہ نہایت خفیف ہونگے یہ ترکیب مجرب ہے۔ بہت سے اشخاص بعض مذہبی عقائد یا توہمات باطلہ کی وجہ سے اس ترکیب پر عمل کرنے سے احتراز کرتے ہیں ۔

گملوں میں پودے لگانا

بسا اوقات میوہ دار پودوں کو جائے مقررہ پر لگانے سے پہلے بطور پنیری گملوں میں لگانیکی ضرورت پڑتی ہے۔ اسلئے ایسے پودے بڑے گملوں میں لگانے چاہئیں چھوٹے چھوٹے کونڈوں یا ناندوں میں لگانے سے نقصان کا احتمال ہے۔ گملے میں یہ آسانی ہوتی ہے۔ کہ جب چاہیں ذرا پیندے کو ٹھیس دے کر سارا مٹی کا گولہ مع پودے باہر لا سکتے ہیں۔ اور دیکھ سکتے ہیں۔ کہ جڑیں وغیرہ درست ہیں۔ . . . . انکو کسیطرح کا گزند تو نہیں پہنچا۔ پانی نکلنے کا راستہ درست ہے گملوں کے پیندوں کے عین وسط میں ایک سوراخ ہوتا ہے۔ اگر

اس کے دائیں بائیں دو چھوٹے چھوٹے اور سوراخ ہوا کریں ۔ تو بہت بہتر ہے۔ وانتو
پانی کے نکاس کی اچھی صورت ہو جاتی ہے ۔ یہ پانی خود بخود ان سوراخوں کے راستہ
رس رس کر ضایع ہو جاتا ہے ۔
گملوں میں باغیچہ کی عمدہ مٹی جسمیں کسیقدر ریت کا بھی جزو ہو۔ پتی کی عمدہ سڑی
ہوئی کھاد کے ساتھ ہاتھ سے خوب یکجا کر ڈالنی چاہیئے ۔بعض اسطرح بھی کرتے ہیں
کہ گملے کی تہ میں ٹھیکریاں چکنا ہنر بچھا دیتے ہیں ۔اور پھر مٹی بھرتے ہیں ۔

موذی کیڑے مکوڑے اور جانور

میوہ دار پودوں اور درختوں کو بہت سے کیڑے مکوڑے آزار پہنچاتے ہیں اور
جب یہ پھل لاتے ہیں ۔ تو کئی پھلدان کے سر ہو جاتے ہیں ۔ اور شروع سے ہی یا تو پھل
کاٹ کاٹ کر اور کتر کتر کر پھینکدیتے ہیں ۔یا خود چٹ کر جاتے ہیں ۔ پودوں اور درختوں
کو جنگلی چوہوں ۔بکری ۔ بندر ۔ گائے ۔ خارپشت گیدڑ وغیرہ سے نقصان پہنچتا
ہے ۔ اور یوں تو مختلف اقسام کے کرم ہیں ۔ جو وقتاً فوقتاً مختلف قسم کے پودوں
اور درختوں کا ناس کر دیتے ہیں ۔ مگر دیمک اور کئی قسم کے گھن عام طور پر پائے
جاتے ہیں ۔ جو درختوں اور پودوں کے سخت دشمن شمار کئے جاتے ہیں ۔ پھلوں
کے دشمن گلہری چمگادڑ طوطے ۔کوئل ۔ اور کوے ہیں ۔ مگر بعض اوقات ٹڈیاں
بھی بہت نقصان پہنچاتی ہیں ۔
گائے بھینس ۔بکری ۔ گیدڑ ۔ بندر ۔ وغیرہ کا انتظام باڑا اور چار دیواری سے
اچھیطرح ہو سکتا ہے ۔ مالی کو خبردار رہنا چاہیئے ۔ کہ دروازہ کی راہ سے کوئی ڈھور ڈنگر
اندر نہ چلا آئے ۔ بندر البتہ بڑا چالاک جانور ہے ۔ اسکو ڈرا کر باغیں سے نکالنا
چاہیئے ۔جنگلی چوہوں ۔ اور خارپشت وغیرہ کے بلوں پر نگہداشت رکھنی چاہیئے ۔ اور

حتی المقدور کوئی بل باقی رہنے نہیں دینا چاہیئے۔ جہاں کوئی نیا بل نظر آوے وہیں اسکو بند کر دینا چاہیئے۔ اور موذی جانور کے دفعیہ کی تاک میں رہنا چاہیئے۔

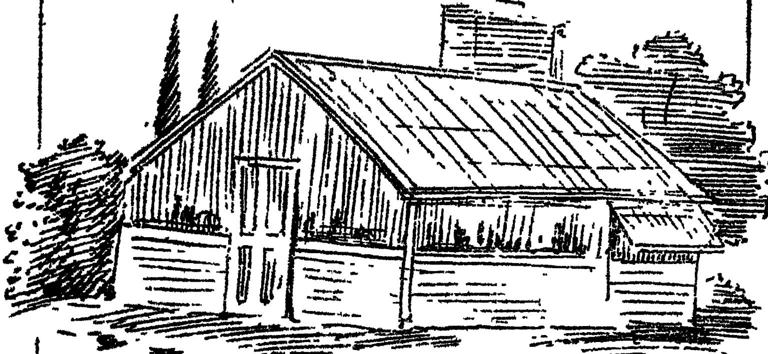
موش بلاؤ۔ اور گیدڑ۔ وغیرہ کو جب بعض مالی دیکھتے ہیں۔ کہ حد سے زیادہ بڑھ گئے ہیں۔ اور بہت دق کرتے ہیں۔ تو اُنکے ہلاک کرنیکی کئی تدبیریں کرتے ہیں اکثر چربی کے ٹکڑوں میں کچلا وغیرہ تیز زہر بھر کر جا بجا ڈالدیتے ہیں۔ اور پنجروں کو کام میں لاتے ہیں۔ جال وغیرہ لگاتے ہیں چوہوں کے بلوں میں آٹے یا روٹی کے ٹکڑوں پر زہر لگا کر ڈالدیتے ہیں۔ بہتر یہ ہے۔ کہ باغ کے گرد اُونچی چاردیواری ہو۔ اور اُس پر خار دار گھنی باڑ ہو۔ تاکہ انتہائی اور بیرحمانہ تدابیر باغ میں اختیار کرنیکی ضرورت نہ پڑے۔ اگر ہوشیار مالی ساتھ کے ساتھ اُنکا خیال رکھیں تو بہت کم نقصان پہنچتا ہے +

گلہری۔ چمگادڑ۔ کوّے۔ کوئل۔ طوطے وغیرہ جب حدِ اعتدال سے زیادہ نقصان کرنے پر آمادہ ہوں۔ تو ٹین کے کھٹکھٹے۔ بانس کے چھٹ پھٹے۔ غلیل اور غلے سے کام لینا چاہیئے۔ طوطے۔ کوئل۔ بلبل۔ گلدم وغیرہ۔ خوبصورت اور خوش الحان جانور باغوں میں بھلے معلوم ہوتے ہیں۔ مگر اُنکو رات دن باغ میں آنے دینا پھلوں کا نقصان کرانا ہے۔ اسلئے مالی کو ہوشیار رہنا چاہیئے ایسے موسم میں لڑکے رکھوالی کیلئے مقرر کرنے بہت ضروری ہیں۔ جو رات دن حفاظت کیا کریں +

نئے اور نازک پودوں کے لئے بنگلہ

خودرو اور لگائے ہوئے پودوں میں بڑا فرق یہی ہے۔ کہ اوّل الذکر کی تربیت نہیں کرنی پڑتی اور موخرالذکر کو کچھ نکسیطرح پالنا پڑتا ہے۔ انہیں سردی

گرمی اور برسات سے بچانا پڑتا ہے۔ خود رو پودے ترقی کم کرتے ہیں۔ اور صورت
شکل میں بہت اچھے ہو جاتے ہیں۔ انکو ترتیب سے لگانا۔ مناسب جگہ لگانا اور بدوضع
ہونے دینا سب ہمارا کام ہے۔ باغوں میں نازک پودوں کو گرمی سردی سے بچانے
کے لیے بنگلے بنائے جاتے ہیں۔ مگر ان میں زیادہ تر پھولدار پودوں کے گملے رکھے جاتی
ہیں لیکن میوہ دار پودے بھی جو ابتدا میں گملوں میں لگائے جاتے ہیں۔ اور جو نازک
حالت میں ہوتے ہیں ان کو اکثر ایسے محفوظ بنگلو میں رکھنے کی ضرورت ہوتی ہے
ایسے بنگلے بالعموم اسیطرح بنائے جاتے ہیں۔ کہ زمین پر پکا فرش بناکر لمبی لمبی پختہ
اینٹ کی سیڑھیاں سی بنائی جاتی ہیں انکے اوپر چوکھٹے کے کام کے بڑے ڈھکنے بناکر



اور ان پر شیشے جڑ کر لگائے جاتے ہیں۔ گویا شیشہ کا بنگلہ بنجاتا ہے۔ مگر ایک بڑے
بھاری تجربہ کار انگریز کی یہ رائے ہے۔ کہ ہندوستان میں ایسے بنگلوں میں شیشے
نہیں جڑ دلنے چاہئیں۔ کیونکہ حرارت آفتاب برابر ان کے ذریعہ اندر داخل
ہوتی رہتی ہے۔ بہتر ہے تاکہ پھوس کی ٹٹیاں یا چٹائیوں سے بنگلہ بنوایا جاوے
اور اندر حسب موقع چھڑکاؤ ہوتا رہے۔ اور صبح و شام کھولدیجایا دیں۔ تاکہ ہوا کا

اندر خوب دخل ہوجاوے +

تخم کی جانچ

زمانہ حال میں بہت کم میوہ دار پودے تخم سے لگائے جاتے ہیں۔ جو لگائے جاتے ہیں۔ اُنکی بہت احتیاط کرنی پڑتی ہے۔ تخم کو بہت جانچ کرلینا چاہیئے۔ پرانا تخم نکما ہوجاتا ہے۔ بعض تخم ایسے ہیں کہ خواہ انکو کتنی ہی احتیاط سے رکھیں۔ برس چھہ مہینے بعد ان میں سے قوت تنمیہ زائل ہوجاتی ہے۔ جو تخم ہوا اور کھلی جگہ بے احتیاطی سے رکھے جاتے ہیں۔ وہ خراب ہوجاتے ہیں۔ ایسے درختوں کے تخم جو روبہ تنزل ہوں یعنی جنکے پھل گھٹیا درجہ کے شمار ہوتے ہوں۔ لگانے بالکل فضول ہیں۔ کیونکہ ان تخموں سے جو آگے درخت اور پودے پیدا ہونگے۔ انکے پھل ادنے درجہ کے ہونگے کانے یا کیڑے کے کھائے ہوئے تخم لگانا۔ ناحق اپنی محنت کو ضایع کرنا ہے۔ ایسے پودے اوّل تو نشو و نما نہیں ہونگے۔ اور کچھ ہوئے تو سدا ردگی رہیں گے۔ یورپ میں تخم ایسی بوتلوں اور ڈبوں میں بند کئے جاتے ہیں۔ جنکے اندر ہوا کا دخل نہ ہو۔ اور موسم کی حرارت اور نمی سے انکو کچھہ گزند نہ پہونچے۔ اور لگانے کے قابل تخم نہایت صحت ور پودوں اور درختوں سے عین موسم پر حاصل کئے جاتے ہیں۔ اور خوب دیکھہ لیا جاتا ہے۔ کہ وہ پورے طور سے پختگی کو پہنچ گئے ہیں۔ اور کسی قسم کا عیب تو ان میں نہیں رہ گیا ہے۔ اگر ہمارے ملک میں بھی ان سب باتوں کا خیال رکھا جاوے۔ تو بہت فائدہ متصوّر ہے +

پودوں کی غور پرداخت

حالت نشو و نما میں پودوں کی جانچ پڑتال رکھنی چاہیئے۔ جب دیکھو کہ قبل از وقت پتے مرجھاتے نظر آتے ہیں۔ یا پیلے پڑ گئے ہیں۔ یا شاخوں اور تنہ کے نشو و نما میں فرق

آگیا ہے۔ اور جیسا کہ چاہیئے۔ وہ بڑھتے دکھائی نہیں دیتے یا ایک حصہ ہرا ہے۔ اور دوسرا حصہ پژمردہ اور خشک ہو جاتا ہے۔ یا نشوونما رک گئی ہے۔ تو سمجھ لینا چاہیئے۔ کہ درخت یا پودے کو کوئی مرض لاحق ہو گیا ہے۔ فی الفور علاج کی جانب متوجہ ہونا چاہیئے۔ کیڑا لگا ہو۔ تو اسکے دفعیہ کا علاج کرنا چاہیئے۔ اگر جڑ میں نقصان آگیا ہو۔ تو ویسا ہی علاج کرنا چاہیئے +

طے مسافت کے بعد پودوں کی داشت

اکثر میوہ دار پودے ولائیت سے منگوائے جاتے ہیں۔ مگر اب تک ان میں سے نمایاں کامیابی نہیں ہوئی۔ جسکی وجہ یہ ہے۔ کہ آتے ہی انکو زمین میں لگا دیا جاتا ہے اور دو چار مرتبہ پانی دیدیتے ہیں۔ چونکہ انکی جڑوں اور شاخوں میں خوراک حاصل اور ہضم کرنیکی قوت اس مسافت کے باعث کم ہو جاتی ہے۔ اسلیئے بہت سے پودے بالکل ضائع ہو جاتے ہیں۔ اور جو کوئی ٹھہر جاتا ہے۔ اسکی نسبت یہ سمجھ لینا چاہیئے۔ کہ وہ بہت سخت جان ہے۔

وڈر صاحب ان پودوں کی جو ولائیت سے منگوائے جائیں۔ لگانیکی ترکیب لکھتے ہیں۔ کہ انہیں گملوں میں خشک مٹی ڈالکر لگادیں۔ اور صرف ایک مرتبہ خوب اچھی طرح سے پانی دیں۔ اور گملوں کو سرد اور مرطوب جگہ میں رکھیں کسیقدر اندھیرا ہو تو بہتر ہے مرطوب جگہ سے یہ مراد ہے۔ کہ اس زمین پر چھڑکاؤ ہوتا رہے۔ دو چار روز بعد فوارہ سے دو مرتبہ اعتدال کے مطابق پانی دو۔ ۲۰ دن میں وہ اس قابل ہو جائینگے کہ زمین سے اپنی خوراک حاصل کرسکیں۔ جب جڑیں خوب جم جاویں گو بالائی حصہ بہت سرسبز نہو۔ تو پودوں کو روشنی میں لانا چاہیئے۔ اور باقی کا پورا خیال رکھیں پودے کی جڑیں ہر وقت تر رہیں۔ ان پودوں کیلیئے مرطوب اور سایہ دار جگہ

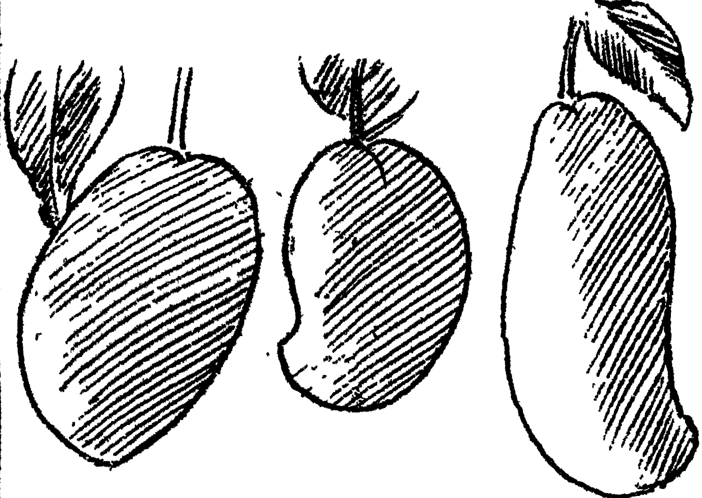
بآسانی بنا سکتے ہیں کسی سایہ کی جگہ میں پھوس کا چھوٹا سا بنگلہ چھالیا جائے تو وہ کافی ہوگا
طے مسافت کے بعد ایسے پودے جن کے پتے ہرے ہوں یا موجود ہوں۔ انکے
اوپر پانی چھڑکنا چاہیئے۔ صرف جڑوں میں ہی اسقدر افراط سے پانی نہ دیں کہ زمین
کیچڑ ہو جائے۔ اور پودوں کو خوراک حاصل کرنے میں دقت ہو۔

پھل کے بڑے درخت

آم

ہندوستان میں سب میووں کا بادشاہ اور سرتاج آم کو کہا جاتا ہے۔ آم کو
سرزمین ہند سے وہ مناسبت ہے۔ جو کہ روح کو جسم کے ساتھ ہے۔ گو ہندوستان
کے باہر بھی بعض مقامات میں آم پیدا ہوتا ہے۔ مگر ہندوستان کے آم سے اسے
کیا نسبت ہو سکتی ہے۔ ہندوستان کے آم کی اعلیٰ قسموں کو چھوڑ کر اگر باہر والے
معمولی اور اوسط درجہ کی اقسام کو ذرا چکھیں۔ تو انکو خدا یاد آنے لگے۔ ہندوستان
کا باشندہ خواہ کہیں چلا جائے اور کتنا ہی ؁ بوجہ انقلاب زمانہ اور تغیر عادات و مزاج
اپنے وطن سے غیر مانوس ہو جاوے مگر آم کا نام زبان پر آتے ہی کیا مجال کہ محبت
وطن اور جوش خون موجزن نہ ہو جاوے۔ آم اہل ہند کو صرف پھل ہی نہیں دیتا بلکہ اپنے وجود
سے اور بیسیوں اشیاء مہیا کرتا ہے۔ یہ درخت بہت مبارک گنا جاتا ہے۔ خوشی کے موقعوں
پر اسکے پتوں کی بندھن واریں دروازوں پر باندھی جاتی ہیں مذہبی رسوم کے ادا کرنے
میں اسکے پتے اور لکڑیاں بہت کام آتی ہیں۔ یوں تو عام طور پر اسکی لکڑیاں جلانے اور عمارت
کے کام میں بکثرت آتی ہیں مگر بعض حالتوں میں جب کہ مراسم مذہبی ادا کئے جاتے ہیں۔
اہل ہنود اسکی لکڑی اور پتوں کی موجودگی لازمی سمجھتے ہیں۔ آرائش کے سامان اسکی لکڑی سے
بہت اچھے تیار ہوتے ہیں۔ اسکے پتے جلانے اور کھاد کے کام آتے ہیں۔ آم کا درخت

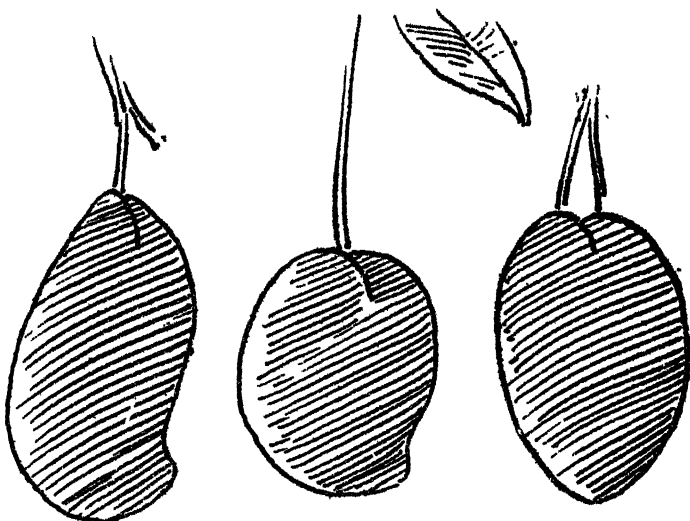
علاوہ نفیس پھل دینے کے اہل ملک کے لیئے ذاتی نفع کا باعث بھی ہے۔ جسکی ملکیت میں سَو دو سَو درخت ہیں۔ اسکی کئی پشتیں فائدہ اٹھاتی ہیں۔ آم کئی طرح سے استعمال میں آتا ہے۔ آم کی کیریاں جب ذرا بڑی ہوتی ہیں۔ اور امبیاں کہلانے لگتی ہیں۔ اسیوقت



سے انکی چٹنی اور لونجی بنائی جانی شروع ہوجاتی ہے۔ کچے آمونکا لاکھوں من اچار۔ کترہ پڑتا ہے۔ سرکے میں ڈالے جاتے ہیں۔ اور انکا اعلیٰ درجہ کا مربہ تیار ہوتا ہے۔ صدہا من کچے آم تراش کر بطور کھٹائی یا امچور سکھا لیئے جاتے ہیں۔ اور انکی بوریاں بھر بھر کر دساور کو بھیجی جاتی ہیں۔ پنساری انکو بہت گران قیمت پر فروخت کرتے ہیں۔ یہ امچور کئی کام آتا ہے۔ پکے ہوئے آم کھائے جاتے ہیں۔ اور انکے عرق سے آم پاپڑا اور کئی طرح

حاشیہ: آم کے بیان میں جو پندرہ تصویریں مختلف قسم کے عمدہ آموں کی دیجاتی ہیں۔ یہ جناب حکیم خادم حسین خان رئیس شاہ آباد ضلع ہردوئی کے اپنے باغات کے آموں کی ہیں۔ کہ جن کے فوٹوگراف انہوں نے امداد کر بھیجے تھے۔ حکیم صاحب کے باغات کے آموں کی تعریف کرنا مشکل ہے +

کی مٹھائیاں بنائی جاتی ہیں [illegible] مربہ وغیرہ۔ اب معمولی سمجھ کے آدمی بھی اندازہ لگا سکتے
ہیں۔ کہ جہاں درخت [illegible] فوائد کا درخت ہے۔ وہ کہاں تک قابل عزت اور قابل
قدر ہے۔ آم کا درخت جب پورے عالم شباب پر پہنچتا ہے۔ تو نہایت خوشنما معلوم
ہوتا ہے۔ اسکا سایہ بہت سرد اور سہانا ہوتا ہے۔ بہت سے لوگ گرمیوں کی دوپہر
کو آموں کے درختوں کے سایہ تلے بسر کرتے ہیں۔ مسافر آموں کے درختوں کے سایہ

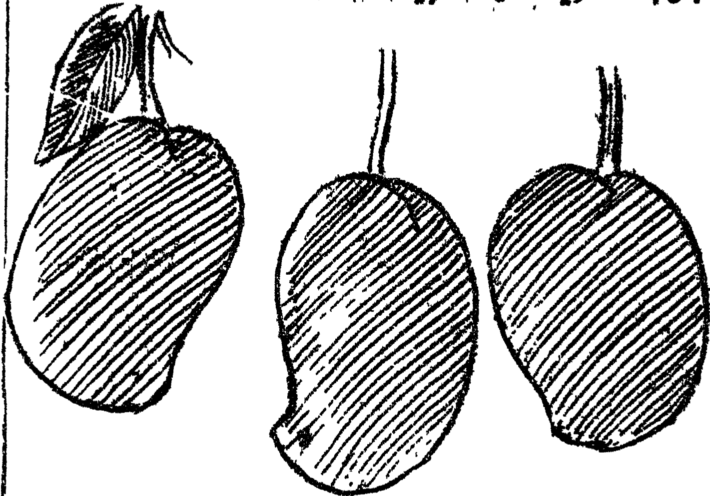


میں سفر کا لطف اٹھاتے ہیں۔ آم کے درخت دو طرح سے تیار کیئے جاتے ہیں۔
بذریعہ تخم یا بذریعہ پیوند پیوند کا رواج ایک عرصہ سے بہت زیادہ ہوگیا جسکی
بڑی وجہ یہ معلوم ہوتی ہے۔ کہ بہ نسبت تخمی کے پیوندی آم جلد پھل لاتا ہے
تخمی آم بالعموم دس سال میں بار آور ہوتا ہے۔ اور پیوندی چار سال کے اندر
خوب پھلتا ہے۔ مگر یہ ظاہر ہے۔ کہ تخمی کی نسبت پیوندی نازک کمزور کم عمر ہوتا

تخمی آم اتبک سو سو ڈیڑھ ڈیڑھ سو برس کے دیکھے جاتے ہیں۔ جو بدستور خوب پھلتے پھولتے ہیں۔ مگر پیوندی بہت جلد سوکھ جاتے ہیں۔ اگر پیوندی درختوں کی غور پرداخت میں ذرا کمی واقعہ ہو۔ فوراً نتیجہ بھگتنا پڑتا ہے۔ مگر تخمی ...... ہونے میں عام لوگونکا یہ خیال ہے۔ کہ تخمی درخت پیوندی کی برابری نہیں کر سکتے۔ مگر تجربہ کار اشخاص اس رائے کو تسلیم نہیں کرتے ان کا قول ہے۔ کہ آم کی عمدگی محض پرورش اور تربیت پر منحصر ہے۔ وہ کہتے ہیں۔ کہ تخمی آم کی کئی اقسام ایسی ہیں۔ جنکے آگے پیوندی گرد ہیں۔ صوبہ بہار۔ ممالک مغربی و شمالی و اودھ میں تخمی آم بہت نفیس پیدا ہوتے ہیں۔ البتہ گٹھلیاں بوتے وقت بے احتیاطی کیجاتی ہے۔ اسلئے بہت سے تخمی آم اس قابل ہیں۔ کہ وہ سوائے کھٹائی کے اور کسی مصرف کے نہیں اسمیں کوئی کلام نہیں۔ کہ آم کے اچھے پھلوں کیلئے غور و پرداخت کی اشد ضرورت ہے۔ ورنہ تخمی اور پیوندی دونوں یکساں ہوجائینگے اگر پیوند ناقص اور کمزور درخت پر ہے بہت جلد ضایع ہوجائیگا۔ اتبک بہت کم ایسے آم کے باغ ہونگے جہاں علمی طریق کو مد نظر رکھکر باغ لگائے گئے ہوں۔ یا باقاعدہ غور و پرداخت کیگئی ہو۔ تھوڑی جگہ میں سینکڑوں درخت لگے نظر آتے ہیں۔ جیسی گٹھلیاں دستیاب ہوئیں بو دیں۔ درخت اسطرح سے کمزور بے ڈھنگے اور مریض نہ ہوں۔ تو اور کیا ہو +

تخمی آم کے باغ لگانے کا بہترین طریق یہ ہے۔ کہ عمدہ زمین کو انتخاب کرکے ساون بہادروں کے مہینہ میں انمیں آموں کی گٹھلیاں پہلے ایک فیٹ کے فاصلہ پر بو دے گٹھلیاں اعلیٰ درجہ کی شیریں اور بیریشہ آموں کی ہوں۔ ایسی گٹھلیاں اگر دور سے منگوانی پڑیں۔ تو مضایقہ نہیں جب گٹھلیاں پھوٹ آویں۔ تو ایسی حالت میں جب کہ پتیاں سرخ ہوں انہیں کو احتیاط سے اکھاڑ کر اسیقدر فاصلہ پر دوسرے جگہ لگاوے تین ہفتہ تک وہاں رہنے دے۔ پھر جبکہ پتیاں سرخ سے سبز ہوجاویں

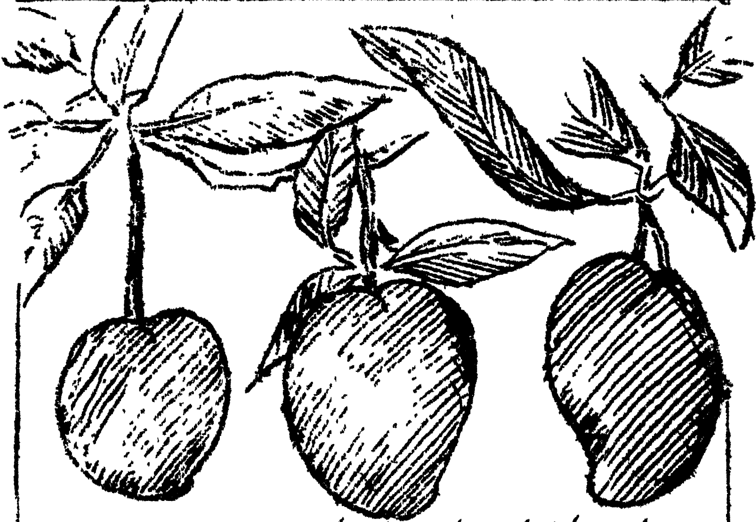
اور پودا نشو ونما ہونے لگے۔ تو یہاں سے اکھاڑ کر تیسری جگہ لگانا چاہیئے۔ غرضیکہ
ماہ کاتک کے اخیر تک چار مرتبہ تبدیل مقام کرے۔ مگر ان ایام تغیر و تبدل میں
پانی دینے سے کبھی غافل نہو۔ نیز پودوں کے پاس ناکارہ گھاسیں اُگنے نہ دیں۔ اس ترکیب
سے جب یہ پودے بڑھکر درخت ہونگے۔ تو انکی مضبوطی اور صحت قابل تعریف ہو گی۔ اور
پھل نہایت شیریں اور لذیذ ہونگے پیوندی آم کا اب زیادہ رواج ہوتا جاتا ہے۔ اس لئے



پیوند لگانے سے پہلے یہ دیکھ لینا ضروری ہے۔ کہ جس پودے کو پیوندی کیا جاتا ہے۔
وہ عمدہ گٹھلیوں سے طیار ہوا ہے۔ اور اسقدر مضبوط ہوگیا۔ کہ پیوند ہوسکے۔ دوسرے
جس درخت سے پیوند لیا جاتا ہے۔ وہ کسیطرح مریض اور خراب تو نہیں ہے۔ پیوند لگانے
کی ترکیب سہل ہے پہلے جس پودے کو پیوندی کرنا ہے۔ اسکی شاخ کو تیز چاقو سے نصف
چھیل دیں بعد از اں جس درخت سے پیوند لینا ہے۔ اس کی شاخ کو اسیطرح نصف چھیل
کر ایک دوسرے سے وصل کر دیں۔ اور مضبوط سن کی باریک رسیوں سے خوب کس کر

باندھ دیں کچھ عرصہ بعد یہ دونوں شاخیں ایک دوسرے سے خوب وصل ہو جاتی ہیں۔
پیوند خط مستقیم میں ہونا چاہیئے۔ ناہموار اور تقاطع ہونا ٹھیک نہیں صفحہ ۲ پر صحیح اور
ناقص پیوند کی موجود تصاویر دیکھیئے ہیں۔ اُن سے مقام وصل کی صحیح کیفیت کا پتہ لگ جائیگا۔
اگر حسب دلخواہ شاخ نہ ملے تو اسے مطلب کی بنانے کی کوشش کرنا چاہیئے۔ اور پیوند
لگانے کا بہترین موسم اساڑھ کے اخیر اور ساون کے شروع دن ہیں اور جس پودے
کو پیوندی کرنا ہے۔ اس کے وسط کے حصّہ کو پیوند لگانا چاہیئے۔ نہ کہ حصّہ زیریں یا چوٹی
کے حصّہ کو اگر اونچے کرنیکی ضرورت ہو تو گملے اونچی تپائی پر رکھ دینے چاہئیں۔ دو تین
ماہ بعد جب نہ جب پیوند خوب لگ جائے اور دونو شاخیں ایک ہی ہو جاویں تو جس درخت
سے پیوند لیا گیا ہے۔ اس کی اس شاخ کے اوپر اور نیچے جو پیوند کے ساتھ بندھی ہے۔
پہلے تیز چاقو سے چوتھائی حصّہ کاٹنا چاہیئے کچھ عرصہ بعد نصف پھر بعد دو ہفتہ اوپر اور نیچے
کے حصّہ کو بالکل علیحدہ کر دینا چاہیئے۔ بعض اوقات گملو نکوا نہیں درختونکی شاخوں میں لٹکا کر
پیوند لیتے ہیں۔ جنکی شاخوں سے انہیں پیوند کرتے ہیں یہ موقع کی باتیں ہیں۔ زیادہ تشریح
لاحاصل ہے۔ آموں کے مختلف نام جو مقامی طور پر بوجہ عمدگی مشہور ہیں۔ بلا مبالغہ سینکڑوں
ہیں۔ چنانچہ ووڈرو صاحب اور مولوی سید امام صاحب اپنی اپنی کتابوں میں قریب ۱۰۰
سو کے نام دیتے ہیں۔ جن کا اس موقع پر لکھنا فضول ہے۔ ذیل میں چند اقسام کے نام دیئے
جاتے ہیں۔ جن سے ہمارے ناظرین خود اندازہ لگا سکیں گے۔ کہ یہ کن اوصاف کے باعث
مشہور ہوئے +

گوپال بھوگ۔ سلطان پسند۔ زرد ابمبئی۔ گنگا ساگر۔ پران کولا۔ سندرشاہ۔ فیروز بیتی۔
کالا پہاڑ۔ سفیدہ لکھنو۔ دودھ موگیہ۔ سیم ساگر۔ سرخا۔ مالدہ۔ موہن بھوگ۔ مہاراج پسند۔
تمکنگ۔ لنگڑا۔ روشن طباق۔ سندوریہ۔ دودھیا خبری۔ لاٹ کبیر۔ بنتا سیر۔ معرانا۔ انناس وغیرہ
وغیرہ +

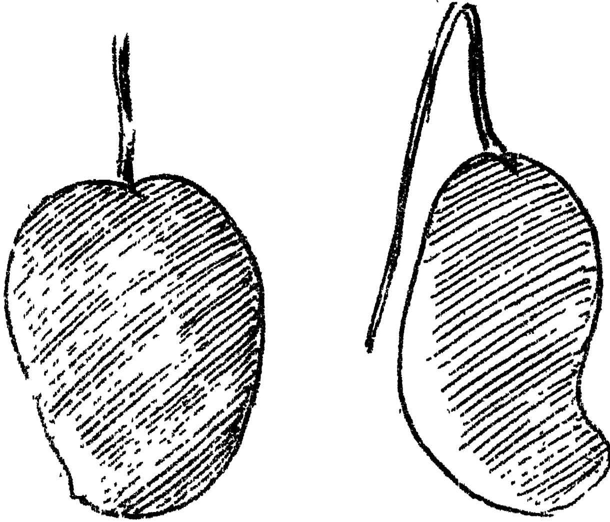


ہر ایک زمین کو آم کے درخت کو بالیدہ کرنے کی صلاحیت حاصل نہیں ہے۔ سخت اور خشک زمین میں آم کا لگانا بیفائدہ ہے۔ زمین ایسی ہو جسمیں چکنی مٹی اور ریت کا جزو ملا ہوا ور جو بستہ مگر نرم ہو۔ دوسرے زمین نشیب میں نہو۔ جہاں فالتو پانی کھڑا رہے۔ یہ پانی آم کے پودوں کے حق میں بہت مضر ہوتا ہے۔ اگر زمین اچھی اور حسب دلخواہ نہ ملے۔ تو اُسے تیار کرنا پڑتا ہے۔ پہلے خوب گہری زمین کو جوتتے ہیں۔ تاکہ وہ خس و خاشاک اور ناکارہ اور لمبی جڑ والی گھاسوں سے پاک ہو جاوے۔ پھر اسمیں کدو وغیرہ وغیرہ بوتے ہیں۔ تاکہ اسمیں پودوں کو خوراک دینے کی کچھ صلاحیت پیدا ہو۔ پھر گڑھے کھود کر باہر کی عمدہ مٹی اور بوسیدہ گوبر اور پتی کی کھاد ڈالتے ہیں۔ اسطرح سے ایک عرصہ کے بعد وہ پودے لگانے کے قابل ہو جاتی ہے۔ آم کے درخت مستقل طور پر لگانے کیلئے کاتک کا مہینہ اچھا ہے۔ اساڑھ سے لیکر کاتک تک چار مرتبہ تبدیل مقام ہو سکتا ہے۔ درخت اس قرینہ سے لگادیں کہ بیگہ میں ۲۰ درختوں سے زیادہ نہوں ورنہ درختوں کے لیے میں فرق آجاویگا درخت بونے سے پہلے دو چار روز

اس مقام کو خوب پانی دینا چاہیئے - جہاں درخت لگانے منظور ہیں - تاکہ اسجگہ کی زیادہ حرارت خارج ہوجائے - اور وہ اعتدال پر آجائے جب پودے اکھاڑ کر لائے جاویں - اسوقت یہ خیال رہے - کہ مٹی کے پنڈے میں جڑیں اصلی حالت پر رہیں منتشر نہونے پاویں +

شوقین لوگ آموں کی تختہ بندی کیا کرتے ہیں - یعنی جو آم اساڑھ میں پکتے ہیں - اُن کو ایک تختہ میں لگاتے ہیں - جو ساون میں پکتے ہیں - اُنکو دوسرے میں علیحدہ بلحاظ اقسام بھی تختہ بندی کی جاتی ہے - یہ طریق بہت اچھا معلوم ہوتا ہے - بہتر رجسٹر بھی رکھا جاتا ہے - اس سے درختوں کی تعداد کی ٹھیک کیفیت معلوم ہوتی رہتی ہے - جو درخت مریض ہوجاتا ہے - یا خشک ہوجاتا ہے اسے نکلوا کر نیا لگوا سکتے ہیں - آم کے درخت لگا کر دو باتوں کا خیال مقدم رکھنا چاہیئے - ایک وقت پر پانی دینا دوسرے گوڈنا - برسات کے مہینوں میں پانی دینے کی چنداں حاجت نہیں - اگر ضرورت ہو تو مضائقہ نہیں - کاتک میں ایک مرتبہ اور موسم سرما میں دو تین مرتبہ پانی دینا مفید ہے - موسم گرما میں حسب موقع غفلت نہیں کرنی چاہیئے - پانی دینے کے بعد جب تھالے خشک ہوجاویں تو گوڈ دینا چاہیئے - اور گوڈ کر دو تین دن بعد پانی دینا مناسب ہے - ناکارہ گھاسوں سے تھالوں اور تختوں کو پاک رکھیں - جاڑے میں اس قدر پانی دینا چاہیئے - جسدن پچھوا ہوا چل رہی ہو مگر شام کے وقت جاڑے میں درختوں کو پالے سے بچانے کے لئے پھوس سے ڈھانپ دیتے ہیں - یہ ترکیب تو عمدہ ہے - مگر گرمی کے متحمل نہیں ہوتے - پچھوا ہوا کے دن شام کو پانی دینے کی ترکیب اچھی ہے - نو عمر آم کے درختوں کو ابتداء میں دو عارضے خصوصیت سے لاحق ہوتے ہیں - جنکا تمام باغبانوں کو خیال رکھنا چاہیئے - ایک موذی کیڑا لگجاتا ہے - دوسرے پتے سیاہ پڑ جاتے ہیں - ان عارضوں سے درخت ضایع ہوجاتے ہیں - اگر بچگئے تو نکمے ہوجاتے ہیں - جب یہ علامتیں نمودار ہوں - تو فوراً پتوں اور شاخوں پر چونے کا پچارا اسطرح پھیرنا چاہیئے - جیسے دیواروں پر سفیدی کی جاتی ہے - ایک اور عارضہ بھی آم کے درختوں کو لگ جاتا ہے - جسکی علامت یہ ہے - کہ جلد کے اوپر سرخ سا پانی بہنا شروع ہوجاتا ہے - اس کی علت

غائی دو چار کیڑے ہوتے ہیں۔ جو اندر ہی اندر درخت کا ناس کیا کرتے ہیں۔ جس جگہ سے
پانی نکلتا ہو۔ فوراً تیز چاقو سے درخت کو چھیلنا شروع کرے ہرگز یہ خوف نہ کرے۔



کہ درخت کمزور ہو جاویگا۔ بلکہ بعد رفع مرض اچھی حالت میں آجاویگا۔ چھیلتے چھیلتے اخیر میں کیڑے
نکلیں گے۔ جنکو نکالکر ہلاک کر دینا چاہیے۔ جن آموں کے درختوں کے پتے زرد رہتے ہوں
انکی جڑوں میں سفوف نیل اور گڑ پانی میں گھول کر ڈالیں بعض پرانے درختوں پر ایک قسم کی
نباتاتی سرسبزگی پیدا ہو جاتی ہے۔ جو رفتہ رفتہ درخت کو ہلاک کرتی جاتی ہے۔ اس کے دفعیہ
کی فی الفور باغبان کو کوشش کرنی چاہیے اسکی سہل ترکیب یہ ہے۔ کہ جس وقت نمودار
ہو فوراً اس کا قلع قمع کر دیا جاوے۔

ذیل میں ایک نسخہ لکھا جاتا ہے۔ جو کبھی کبھی آموں کی جڑوں میں دینا ازبس مفید ہے
تمباکو ۵ تار   ہینگ ۱ تار   کھلی ۴ من سرشف   تیلی کے کولہو کی مٹی ۳ من   گڑ ۱ تار

شروع ماہ اگہن میں ان سب اشیاء کو خم میں ڈالکر پانی بھر دیں۔ نصف ماہ پوس کے بعد پانی کو خم سے نکال نکال کر آم کے درختوں کی جڑ و نمیں ڈالیں مگر یہ خیال رہے کہ ان درخت کیلئے یہ سیر بھر پانی کافی ہے۔ باقی اور درختوں کو حسب حیثیت دینا چاہیئے۔

اگر کسی آم کے درخت میں پھل نہ آویں اور پھول جھڑ جاتا ہو۔ تو ایک سہل ترکیب یہ ہے۔ کہ پھول آنے سے دو مہینہ پہلے اس موقعہ پر جہاں سے موٹی شاخیں اوپر کو جاتی ہوں۔ ایک دو آہنی میخ ٹھونک دیں اگر دو میخیں ٹھونکنی ہوں تو ایک نیچے اور ایک بالشت دو بالشت کے فاصلہ پر اوپر اگر درخت بہت بڑا ہو۔ تو اسکی جڑیں کھولکر کسی ایک یا دو جڑوں کے سر پر میخ ٹھونکدیں۔ اور دس دس بیس بیس سیر کے ڈھیلے یا پتھر رسیوں میں باندھکر درخت کی موٹی شاخوں میں آویزاں کر دیں۔ یہ ترکیب مجرب اور بہت مفید ہے۔ پیوندی درخت پانچ سال کے بعد پھل دینے لگتے ہیں۔ یہ وقت پھل لینے کیلئے موزون ہے۔ مگر بعض درخت تین اور چار سال کے عمر میں پھلنے کے آثار ظاہر کر دیتے ہیں۔ ایسی عمر میں پھل لینا ٹھیک نہیں ہے۔ پس بہتر یہ ہے۔ کہ مول آنیکے دو مہینے پہلے سے درخت کو خوب سیراب رکھا جاوے تاکہ اسکی حرارت کم ہو جاوے۔ اس طریق سے پھول اور پھل نہیں آویگا۔ بعض اشخاص مول (یعنی پھول) کو توڑ ڈالتے ہیں اسطرح سے عرق جو بہتا رہتا ہے۔ وہ درخت کی قوت کو کم کر دیتا ہے۔ بڑے تخمی آم کو بھی اگر مول آنے سے دو مہینے پہلے خوب سیراب رکھا جاوے۔ تو پھل نہیں آوینگے۔ اگر آوینگے تو کم جن درختوں سے پھل لینے مطلوب ہوں۔ انکو دو مہینہ مول آنے سے قبل خشک رکھنا چاہیئے پانی نہ دیں ٭

جن آموں کے درختوں سے پھل لینے مطلوب ہوں انکی جڑوں سے تھالے کھود ڈالیں۔ اور انکو مٹی سے گوڈیں اور تین چار ہفتہ تک ہوا و حرارت آفتاب کیلئے کھلا رہنے دیں بعدازاں کھاد دینی چاہیئے۔ جس کا نسخہ آگے لکھا جاتا ہے۔ چونہ خمیرہ کسبس پانی

پہلے شورہ کو ناند میں ڈالکر پانی سے گھولیں۔ پھر کسیس ملائیں۔ اور اخیر میں چونہ داخل کر کے سب
کو آمیز کرلیں جب یہ مرکب تیار ہو جائے تو درختوں کی کھلی ہوئی جڑوں میں تھوڑا تھوڑا کر کے
ڈالیں۔ تیج کی ساری کسر دخل سے نکلجاتی ہے۔ موذی جانوروں کا جو پھلوں کو نقصان پہنچاتے
ہیں۔ ابتداء میں ذکر ہو چکا ہے۔ ان سے پھلوں کو بچانا بہت ضروری امر ہے۔ جس
وقت سے کیریاں لگنی شروع ہوتی ہیں۔ اسیوقت سے طوطے گلہریاں۔ کوّے۔ موش
بلاؤ۔ اور چمگادڑ وغیرہ سے حفاظت لازمی ہے۔ رکھوالے ہوشیار رکھنے چاہئیں۔
جو اپنے کام کو دل سے کریں۔ پال ڈالنے کیلئے جو آم توڑے جاویں۔ انکو اس ترکیب
سے توڑنا چاہیئے کہ زمین پر نہ گریں۔ ورنہ انکو صدمہ پہنچیگا۔ اور اسکے علاوہ گلنے اور داغی
ہو جانیکا بھی اندیشہ ہے۔ بانس میں تھیلیاں باندھکر توڑنے کا طریق عمدہ ہے۔
مخفی نہ رہے۔ کہ آم کی ایک قسم بیلدار ہوتی ہے جس کی شاخیں پتلی اور لمبی ہوتی ہیں
ہندوستان میں جہاں کہیں۔ پیدا ہوتا ہے۔ وہاں باغبانوں کی عدم واقفیت کیوجہ سے خراب
ہو جاتا ہے۔ اسکی شاخیں زمین پر پڑی رہتی ہیں۔ اور اسکی قوت نامیہ میں فرق آجاتا۔ اسکی
پرورش کی اچھی ترکیب یہ ہے۔ کہ یا تو اسکی شاخوں کو ابتدا سے جعفریوں پر چڑھایا جاوے۔
یا دیواروں پر اسطرح سے درخت خوب نشوونما پاتا ہے۔ اور جب پھل دیوار یا جعفری پر
آویزاں ہونگے۔ تو عجب بہار کا عالم نظر آئیگا۔

کھجور

گو کھجوروں کو خصوصیت کیساتھ ملک عرب سے مناسبت ہے۔ اور عرب کو اپنی کھجوروں
پر فخر ہے۔ مگر تاہم ہندوستان کے بعض علاقوں میں کھجوریں کچھ کم قابل تعریف نہیں ہوتیں
کھجور ایک شیریں اور لذیذ تحفہ ہے۔ اسکا درخت بہت اونچا ہوتا ہے۔ اور اوپر جاکر بڑے
بڑے پتوں کا چھتر سا ہوتا ہے۔ تنا سیدھا چلا جاتا ہے۔ اور اسپر پاؤں لگانیکے لئے خاصی


(نخل کھجور)

جگہ ہوتی ہے۔ گویا تنہ بذاتہ ایک بلند کاٹھ کی سیڑھی ہوتی ہے۔ مگر ہر کس و ناکس کا اُس پر چڑھنا کام نہیں ہے ؎

صوبہ پنجاب میں ملتان کے علاقہ میں کھجوریں نہایت عمدہ اور اعلیٰ قسم کی ہوتی ہیں۔ تازہ بھی نہایت خوش ذائقہ ہوتی ہیں۔ اور اگر عرصہ تک احتیاط سے رکھی جاویں تو بگڑتی نہیں۔ البتہ انکا بوجہ زیادتی حلاوت اور پختگی پینڈا سا بندھ جاتا ہے۔ اور غالباً اسی وجہ سے انکو پنڈ کھجور کہتے ہیں۔ ملتان اور اسکے گرد و نواح کی آب و ہوا اور زمین بہت کچھ ریگستان عرب سے ملتی جلتی ہے۔ اسلئے کھجوریں بکثرت پیدا ہوتی ہیں۔ افراط کی وجہ سے اسکا وہاں گڑ بھی تیار ہوتا ہے۔ جو شیرینیوں کے بنانے میں برتا جاتا ہے۔ بعض امراض میں طبیب لوگ کھانڈ و شکر کا میٹھا استعمال کرنے کی ممانعت کر دیتے ہیں۔ اس حالت میں کھجور کا میٹھا برتنے کی اجازت دیجاتی ہے۔ تاڑ کے درخت کیطرح اس سے بھی اکثر عرق نکالتے ہیں جسے عام طور پر سیندھی کہتے ہیں۔ اسے پیتے ہیں۔ اور کہتے ہیں۔ کہ اسمیں بھی شراب جیسا نشہ ہوتا ہے۔ علاقہ حیدر آباد دکن میں کھجوریں بکثرت پیدا ہوتی ہیں اور وہاں سیندھی پینے کا بہت رواج ہے۔ لاہور کے پاس شاہدرہ کے مقبرہ میں بہت سے کھجوروں کے درخت ہیں جنکی برسات میں کھجوریں بہت فروخت ہوتی ہیں۔ کھانے میں خوش ذائقہ اور قیمت میں بہت سستی۔ یہاں دو قسم کی کھجوریں ہوتی ہیں۔ ایک کا رنگ زردی اور سرخی مائل دوسری قسم کا بھوسلا سا پوست ہوتا ہے۔ جو باریک کاغذ کیطرح اترتا ہے۔ مغز خاصہ

ہوتا ہے۔ یا تو انکو باغباں اسوقت توڑتے ہیں۔ جبکہ بالکل پک جاویں۔ یا جب گدرا جاویں گو کھجور کا درخت بالمقابل تاڑ بہت قوی بلند اور دراز برگ معلوم نہیں ہوتا۔ مگر تاہم برابر گنا جاتا ہے۔ یہ درخت زیادہ تر ریتلی زمین پسند کرتا ہے۔ اور خشک آب و ہوا کا خواستگار ہے۔ دریاؤں کے کنارے ریگستانوں اور بلند ٹیلوں پر بکثرت پایا جاتا ہے بسا اوقات ایسی زمینوں میں بہت جلد نشو ونما پا جاتا ہے۔ جہاں اور کوئی پودا یا درخت نہیں ہو سکتا کھجور کا درخت تخم سے تیار کیا جا سکتا ہے۔ بارہ چودہ برس میں یہ عالم شباب کو پہنچتا ہے۔ لیکن سیندھی سات آٹھ سال عمر میں پھل دینے لگتا ہے۔ اکثر سرکاری باغوں میں ملک عرب اور دیگر علاقوں سے نامی کھجوروں کے تخم منگوا کر لگائے جاتے ہیں۔ اور پودے بہت ارزاں قیمت پر فروخت ہوتے ہیں۔



خرما کھجور کی ایک اعلیٰ قسم ہے۔ جسکے شیرہ میں کمال درجہ کی لطافت و حلاوت ہوتی ہے۔ اصل خرما عرب کے ریگستان میں پیدا ہوتے ہیں۔ ملک عرب کو کھجور پیدا کرنے کی خاص صلاحیت حاصل ہے۔ دیگر مقامات میں جو عربی خرمے فروخت ہوتے ہیں۔ اور خشک ہو کر اسکے ذائقہ اور خوشبو میں بہت فرق آجاتا ہے۔ ایک کپتان صاحب اپنے سفرنامہ میں لکھتے ہیں۔ کہ ایک مرتبہ عرب کے تازہ خرموں کو رومال میں باندھ کر لٹکا دیا تھا۔ ایک رات اور ایک دن انمیں سے شیرہ ٹپکتا رہا۔ اس سے خرموں کی چاشنی کا اندازہ ہو سکتا ہے۔

بعض تجربہ کار اصحاب کی یہ رائے ہے۔ کہ اگر اہل ہند دلی شوق سے تجربہ کریں۔ تو ہندوستان میں کئی ایسے مقامات ہیں جہاں کی آب و ہوا میں خرمے کے درخت سرسبز ہو سکتے ہیں۔ اور قریب قریب ویسا ہی عمدہ پھل دے سکتے ہیں۔ جیسا کہ عرب میں البتہ لگاتار شوق سے تجربہ کرنا پڑیگا۔ راجپوتانہ اور پنجاب میں اضلاع ملتان۔ مظفر گڑھ۔ ڈیرہ غازیخان وغیرہ

کی نسبت بیان کیا جاتا ہے۔ کہ وہاں کی آب و ہوا اثمار خرما کے تنمیہ کیلئے مناسب ہے۔ خرما کے درخت تخم سے بھی تیار ہو سکتے ہیں۔ مگر درختوں کی جڑوں سے جو ٹوٹتے نکلتے ہیں۔ ان سے اثمار تیار کئے جاتے ہیں۔ اور یہ تخمی درختوں کی نسبت اچھے رہتے ہیں +

بیر

بیر کا درخت ہندوستان کے ہر حصہ میں پایا جاتا ہے۔ اور اسکا پھل نہایت رغبت سے کھایا جاتا ہے بلکہ متحمل اور بردبار آدمی کی تشبیہ بیری کے درخت کے ساتھ دیجاتی ہے ع (نہد شاخ پر میوہ سر بزمین) اسکی شان میں نہایت موزون معلوم ہوتا ہے۔ دیہاتی لڑکوں کا بیریوں سے جب کہ وہ بار ور ہوتی ہیں۔ بہت شغل رہتا ہے۔ درحقیقت یہ درخت بہت مفید خیال کیا جاتا ہے اسکے پتے بکریوں اور مویشیوں کو کھلاتے ہیں۔ خشک لکڑی کو عمارت اور آلات کشاورزی کے کام میں لاتے ہیں۔ ٹہنیوں کو جلا لیتے ہیں۔ بعض شوقین بیری کے



(بیر کا درخت)

پتوں سے بال دھوتے ہیں۔ اور کہتے ہیں کہ بالوں کو بڑھانے کیلئے پتوں کا لعاب بہت مؤثر ہوتا ہے۔ درخت خاردار اور قد کشیدہ ہوتا ہے۔

ہندوستان میں بہت سے ایسے مقامات ہیں۔ جو بیر کی عمدگی کیوجہ سے مشہور ہیں۔ بیر کو بالعموم تین ہی جنسوں میں تقسیم کرتے ہیں۔ پیوندی۔ کاٹھے اور جنگلی جنہیں جھڑبیری کے بیر بھی کہتے ہیں۔ ایک قسم کے گول اور سرخ پہاڑی بیر بھی آتے ہیں۔ جو کھانے میں کسیقدر شیریں ہوتے ہیں۔ انکو گھی میں بھونکر اور مصالحے ملاکر سینو سونیں بھرتے ہیں ؎

پیوندی بیر قد میں بڑا ہوتا ہے۔ اور گول اور لمبوترا۔ دو اقسام کا ہوتا ہے۔ کاٹھے بیر سرخ اور زرد رنگ کے ہوتے ہیں۔ اکثر بدذائقہ ہوتے ہیں۔ مگر بعض درخت کے پھل شیریں بھی ہوتے ہیں۔ مگر یہ شہروں میں اکثر بہت کم فروخت ہوتے ہیں ؎

پادری فرمنجی صاحب درست فرماتے ہیں۔ کہ جس بیر کا پھل گول ہوتا ہے۔ اسکا پتا بھی گول ہوتا ہے۔ اور جسکا پھل بیضاوی ہوتا ہے۔ اس کا پتا بھی بیضاوی ہوتا ہے۔ موسم برسات کے وسط میں بیر کے درخت پر پھول آتا ہے۔ اور پندرہ بیس دن بعد چھوٹے چھوٹے بیر نمایاں ہو جاتے ہیں۔ جو رفتہ رفتہ بڑھتے رہتے ہیں۔ اور موسم سرما کے وسط میں کھانے کے قابل ہو جاتے ہیں ؎

ایک صاحب فرماتے ہیں۔ کہ بیر کو بھی بیدانہ ہونے کی صلاحیت حاصل ہے۔ اگرچہ ابتک شاید کسی صاحب نے تجربہ پر توجہ نہیں فرمائی۔ درخت تخم سے تیار کیا جاتا ہے۔ اور بہت جلد بڑھ جاتا ہے۔ اور پھل لے آتا ہے۔ نصب کرنے کے ایکسال بعد ہی اسمیں چشمہ یا پیوند لگا سکتے ہیں اور بعد ازاں یہ دوسرے سال ہی بالعموم پھل دینے لگتا ہے۔ جب پھل ختم ہو جاوے تو اسے چھانٹ دینا چاہیئے۔ تاکہ دوسرے سال زیادہ پھل دے اور خوب پھلے۔

لاہور میں ایک پھل شروع موسم بہار میں آکر فروخت ہوتا ہے۔ اور دوکان دار اسے کابلی بیر کہتے ہیں۔ یہ رنگ میں سرخ ہوتا ہے۔ اور ایک طرح کا ولیسی سیب معلوم ہوتا ہے۔ تخم اس میں سے بہت ہی چھوٹا نکلتا ہے۔ جیسے ناشپاتی کا ہوتا ہے۔

فرمنجی صاحب لکھتے ہیں۔ کہ شکر کے قوام میں اس کی ترکاری نہائیت لذیذ بنتی ہے

شوقین ہندوستانی بیروں کا مربہ ڈلتے ہیں۔ اور سرکہ وغیرہ میں بھی بطور اچار ڈالے جاتی ہیں۔ اسے چشمہ یا پیوند سے تیار کرنا انسب ہے ۰

نارجیل

نارجیل کا درخت بھی ایک مفید اور خوشنما درخت ہے۔ قدرتی نظارہ نہایت خوبصورت جسجگہ نارجیل کے بہت سے درخت ہوتے ہیں۔ وہاں کی کیفیت دیکھنے کے قابل ہوتی ہے خام نارجیل کو کئی طرح سے استعمال کرتے ہیں جو زیادہ خام ہو۔ اس کے اندر سے سردپانی ہلکے شربت کیطرح نکلتا ہے۔ موسم گرما میں لوگ اس پانی کو شربت کیطرح پیتے ہیں بعض اسمیں کچھ میٹھا بھی ملا لیتے ہیں۔ کچھ دنوں بعد یہی ہلکا سا شربت صاف اور گاڑھے دودھ کیصورت میں مبدل ہوجاتا ہے۔ اس دودھ کو پیتے ہیں۔ اور کچے کھوپرے کو کھاتے ہیں جو شیریں اور سرد ہوتا ہے۔ اس قسم کا خام نارجیل کا آج کل ریل کی بدولت بنگال اور دکن سے پشاور اور کوئٹہ تک موسم گرما میں پہنچتا ہے۔ تحقیق ہوا ہے۔ کہ جرمن والے نارجیل کے دودھ سے گھی اور مکھن تیار کرتے ہیں۔ جزائر لنکا میں تازہ نارجیل کے دودھ سے ایسا نفیس گھی بات کی بات میں بنا لیتے ہیں۔ کہ اصل گھی اُس کے آگے مات ہوجاتا ہے



پختہ نارجیل بطور خشک میوے کے استعمال ہوتا ہے۔ اور مٹھائیوں میں پڑتا ہے۔ اہل ہنود کے مذہبی رسوم میں نارجیل بہت برتا جاتا ہے۔ خالص کھوپرے کے نہائیت عمدہ پیڑے بنتے ہیں۔ نارجیل کے خول سے ہزاروں لاکھوں حقے بنائے جاتے ہیں۔ جن کی بڑی بھاری بکری ہوتی ہے۔ نارجیل کا تیل کئی کاموں میں آتا ہے۔ نارجیل کی جٹا سے مضبوط رسے رسیاں تیار ہوتی ہیں۔ یہ جٹا گدیلوں

اور چوکیوں وغیرہ میں بھری جاتی ہیں۔ وغیرہ وغیرہ اب ان سب امور سے اندازہ لگایا جا سکتا ہے۔ کہ لکڑی اور پتوں کے علاوہ نارجیل سے کتنے کام نکلتے ہیں۔ ایسا درخت کسی حالت میں غیر مفید اور حقیر نہیں کہا جا سکتا۔

یہ درخت بنگال۔ دکن۔ ساحل کارومنڈل اور مالابار وغیرہ میں بکثرت پیدا ہوتا ہے اور کسی آس پاس کے جزائر میں بہت پایا جاتا ہے۔ اور جگہ کی آب و ہوا اس کے موافق نہیں مگر کوشش کیجائے تو اسکے پیدا کرنیکی اور پھلنے کی زمین میں بھی صلاحیت آسکتی ہے۔ مگر انتخاب بہ مقام آب و ہوا کے لحاظ اور نگہداشت میں بہت تردد کرنا پڑتا ہے۔ چونکہ نارجیل بونے سے بارہ چودہ برس میں پھل دینے کے قابل ہوتا ہے۔ اسلئے لوگ ذرہ اسکی جانب کم توجہ کرتے ہیں۔ مگر تجربہ اسکا شاہد ہے۔ کہ اگر مناسب تدابیر اختیار کیجاویں تو ساتویں اور آٹھویں سال نارجیل سے پھل اترنے لگتے ہیں۔

بہت لوگوں میں اس درخت کی نسبت توہمات باطلہ چلے آتے ہیں۔ کہ جو اسے لگاتا ہے وہ اسکا پھل نہیں کھاتا۔ لہذا نوجوانوں کو اُسکے لگانیکی ممانعت کیجاتی ہے۔ صرف بڈھوں کو یہ کام سپرد کیا جاتا ہے۔ چونکہ یہ درخت ایک عرصہ میں جاکر بارآور ہوتا ہے۔ اسلئے بہت سے بوڑھوں کو اپنے لگائے ہوئے درختوں کا پھل کھانا نصیب نہیں ہوتا۔

عام قسم کے نارجیل کے سوائے اسکی کئی خاص قسمیں بھی ہیں:-

راج ناریل۔ یہ جزائر لنکا میں پیدا ہوتا ہے۔ اور رنگ اسکا نارنجی ہوتا ہے۔ رابنسن صاحب لکھتے ہیں۔ کہ ۱۵ فیٹ سے ۲۰ فیٹ تک بلند ہوتا ہے۔ یہ رنگ ذائقہ اور خوشبو میں بہت عمدہ ہوتا ہے۔ مگر چونکہ سنگھالی امرا اور متمول فرنگیوں کے باغیچوں کے سوائے اور جگہ بہت کم پایا جاتا ہے۔ اسلئے آسانی سے دستیاب نہیں ہوتا۔ بادن ناریل۔ جزائر لنکا میں اسکی بہت قدر ہے اور بلاشبہ یہ قسم بھی بہت خوش ذائقہ شمار ہوتی ہے۔

برہمنی ناریل۔ اسکا پھل بہت خوبصورت۔ صاف اور گہرے سنہری رنگ کا ہوتا ہے

اسکی زیادہ قدر و منزلت اسکے دودھ کے باعث ہوتی ہے ۔

ساحل کارومنڈل کا ناریل بیضوی شکل کا ہوتا ہے ۔ اسمیں چمک بہت ہوتی ہے ۔ رنگ میں سرخی اور زردی دونوں ملی ہوئی ہوتی ہیں ۔ ملک کے کنارے کے نارجیل کا چھلکا سبز رنگ کا ہوتا ہے ۔ ملایا کے نارجیل کا وہ حصہ جو درخت سے ملحق ہوتا ہے کسیقدر چوڑا ہوتا ہے جزائر مالدیپ میں نارجیل چونکہ ریتلی زمین میں پیدا ہوتا ہے اسلئے چھوٹا اور بد ذائقہ نکلتا ہے جزائر اکم کا نارجیل (جو جزیرہ سنڈا اور ملاکا کے درمیان واقع ہے ۔) چھوٹا ہوتا ہے ۔ مگر نہایت پر مغز جزائر نکوبار کا نارجیل چپٹا اور تکونہ ہوتا ہے ۔ سنگلدیپ کا نارجیل لمبا اور بیضاوی شکل کا ہوتا ہے ۔

نارجیل اس زمانہ میں بالعموم ایسے باغوں میں سے سستی قیمت پر خرید کر لگاتے ہیں جنکا کام ہی محض پودا اور پنیری تیار کرنا ہے ۔ انگریزی میں ایسے باغیچوں کو نرسری کہتے ہیں ۔ اگر گھر میں لگانیکے لئے پودے تیار کرنے ہوں تو بہترین ترکیب یہ ہے ۔ کہ پختہ اور سبط سے صاف اور بے نقص نارجیل کے پھل کو ایک پیل میں بالو اور دریا کی نرم اور تر مٹی میں اسطرح کہ وہ ریت اور مٹی سے چھپ جائے اور ایک انچ مٹی اسکے اوپر رہے ۔ ہر روز اسے پانی اسوقت تک دیں ۔ کہ اسمیں سے گلہ پھوٹ آوے ۔ اور جب نشوونما ہونے لگے تب حسب ضرورت پانی دیں اور گرمی سردی سے بچا دیں ۔ نہایت احتیاط رکھیں ۔

نرسری سے منگائے ہوئے پودے یا خانہ ساز پودے کو تین فیٹ گہری زمین میں گاڑیں ۔ اور گاڑتے وقت آدھ سیر نمک اور دریا کی ریت یا کسی تالاب کی مٹی نرم اور تر ہو نیچے بچھا دیں ۔ نارجیل کے درخت بیس بیس فیٹ کے فاصلہ پر ایک دوسرے سے لگانے چاہئیں ۔ درخت لگا کر اوپر سے پانی دیں اور دو سال تک درختوں کو خوب تر رکھیں حرارت آفتاب سے بچانیکے لئے سر پر چٹائیاں وغیرہ باندھ دیں ۔ جب زیادہ بلند ہو جاتے تب اس قسم کی احتیاط ضروری نہیں ۔ مگر پانچ سال تک ہر سال نارجیل کے درخت کا تھالہ

کسیقدر کہود کر اسمیں دریائے کی ریت اور تالاب کی نرم مٹی دیتے رہتے ہیں۔ یہ دونوں چیزیں کہاد کا کام دیتی ہیں۔ اور درخت بہت جلد نشو و نما ہوتا ہے۔ بنگال میں اس ترکیب سے پانچسال کے بعد درخت میں پھول آجاتے ہیں۔ غرضیکہ اس ترکیب سے کام لیا جاوے تو بہت جلد درخت تناور ہوجاتا ہے +

اگر پتے گھنے ہوجاویں۔ تو ماہ ستمبر میں جڑونکے پاس کے پتے چھانٹ دیں۔ اس طرح سے درخت سے فضول بار دور ہوجاتا ہے۔ اور وہ خوب اچھیطرح سے بڑھتا ہے +

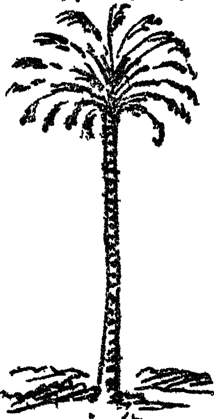
تاڑ

تاڑ کے درخت کو ہندوستان سے ہی اصل ہے۔ اور اسیجگہ یہ بکثرت پیدا ہوتا ہے۔ مگر یہ نہیں کہ سب جگہ یکساں بلکہ خاص حصوں میں۔ بہار اور ممالک متحدہ آگرہ اودھ کی بعض قسمتوںمیں اسکی بہت کثرت ہے۔ قسمت آگرہ دکانپور کی نواح میں بڑے بڑے اونچے تاڑ پائے جاتے ہیں۔ یہ درخت اہل دیہات کیلئے بڑی نفع کی چیز ہے۔ مگر بہت سے اضلاع میں لوگ اسے بونا نہیں پسند کرتے۔ باہل انگاری سے ادہر متوجہ نہیں ہوتے۔ اگر باغوں میں ہد ایک درخت دیکھے جاتے ہیں۔ تو وہ محض نمائشی ہیں۔ اکثر اصحاب جنکا مذاق اچھا ہوتا ہے۔ زیب و زینت کیلئے انکو پائین باغ لگوا دیتے ہیں +

قد و قامت میں یہ ۵۰ فیٹ کی بلندی تک جاتا ہے۔ پتے اسکی چوٹی پر ہوتے ہیں۔ اور بہت بڑے بڑے ہوتے ہیں۔ ان پتوں سے پنکھے اور کئی قسم کی چیزیں تیار کی جاتی ہیں۔ تاڑ کی ساق کا رنگ سیاہ ہوتا ہے۔ جوں جوں درخت پورانا ہوتا جاتا ہے۔ لکڑی زیادہ مضبوط ہوتی جاتی ہے۔ نو دس برس میں یہ پھل اور تاڑی دینے کے قابل ہوجاتا ہے۔ اور ۶۰ برس میں عالم شباب کو پہنچتا ہے۔ اور کہتے ہیں کہ اسکی عمر دو سو برس تک کی ہوتی ہے۔ مگر بالعموم پرانا تاڑ کاٹ کر دیہاتی استعمال میں لے آتے ہیں۔ کیونکہ کچھ اسکی لکڑی جلانے کے کام میں آجاتی ہے۔ اور کچھ عمارت میں کام دیتی ہے۔ پتے خشک کر کے جلائے جاتے

ہیں +

تاڑ کا پھل پھلوں کے لحاظ سے کسی شمار میں نہیں۔ مگر تاہم اپنی وضع کا پھل ہے۔ اہل دیہات اسے شوق سے کھاتے ہیں شہروں میں بھی جا کر فروخت ہوتا ہے۔ بعض شوقین اصحاب اسکے خمیرہ کی چاشنی میں کئی لذیذ چیزیں بناتے ہیں۔ پھل کا ذائقہ اچھا ہوتا ہے اسکی مٹھاس میں کسیقدر ترشی ہوتی ہے۔ جو لوگ نشہ کیخاطر تاڑی پیتے ہیں وہ اچھا نہیں کرتے البتہ تاڑی سے سرکہ وغیرہ عمدہ تیار ہو سکتا ہے۔



تاڑ کا درخت

تازی تاڑی میں نشہ نہیں ہوتا۔ البتہ باسی اور کھٹی تاڑی میں کہتے ہیں۔ کہ بیر شراب جتنا نشہ ہوتا ہے۔ یعنی ذرا سا آنکھوں میں سرور آجاتا ہے۔ تاڑی میں خاص غذائیت ہوتی ہے۔ اسلئے دیہاتیوں کو یہ ایک طرح غذا کا کام دیتی ہے۔

تاڑ دو قسم کا ہوتا ہے۔ ایک پھل تاڑ۔ دوسرا بل تاڑ جسمیں پھل لگتے ہیں۔ وہ پھل تاڑ کہلاتا ہے۔ اور جسمیں سے صرف تاڑی نکلتی ہے۔ وہ بل تاڑ معمولی طور سے تاڑ ۱۵ یا ۱۶ سال میں جا کر پھل لاتا ہے۔ مگر غور و پرداخت سے نو یا دس سال میں بار آور ہو جاتا ہے۔

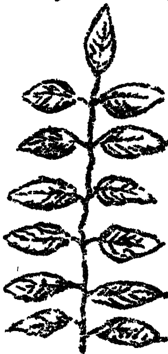
تاڑ کا درخت بیج سے پیدا کیا جاتا ہے۔ ہر پھل میں دو تین تخم پاؤ یا آدھ سیر وزنی نہایت سخت موجود ہوتے ہیں۔ پختہ تخم کو زمین میں گاڑدیں اور برابر پانی دیتے رہیں تخم لگانے کا موسم شروع اکتوبر میں اچھا ہوتا ہے۔

ایک صاحب فرماتے ہیں کہ تاڑی سے ایک عرق کھینچا جاتا ہے۔ جو کئی امراض کو مفید ہے۔ خاص کر دبا نہ موسموں میں چونکہ یہ بہت ہی کم لاگت سے بہت سا کھچ سکتا

ہے۔ اسلئے اس نواح کے زمینداروں کو جہاں تاڑی کثرت پیدا ہوتی ہے۔ اس طرف متوجہ
ہونا چاہیے۔

کمرخ

کمرخ کا درخت ہندوستان میں ہر جگہ پیدا ہوتا ہے۔ یہ اور بات ہے۔ کہ کسیجگہ کم اور کسیجگہ
زیادہ یہ بسنے والوں اور شائقین کے مذاق پر منحصر ہے۔ کہ وہ کیسے درخت نصب کرادیں
ممالک متحدہ آگرہ و اودھ میں بکثرت پیدا ہوتا ہے۔ بریلی میں کمرخ کے بہت درخت ہیں اور
افراط سے پھل آتے ہیں۔ اسکا درخت قد میں ۲۰ و ۲۲ فیٹ تک بلند دیکھا گیا ہے۔
پتے چھوٹے چھوٹے خوبصورت اور گھنے ہوتے ہیں۔ پھول کا رنگ ہلکا زردی مائل ہوتا ہے
خام پھل نہایت سبز رنگ کا ہوتا ہے۔ اور پختہ ہونے پر بسنتی رنگ کا ہو جاتا ہے۔
کمرخ کے تین پہلو ہوتے ہیں۔ پھل کھٹ مٹھا ہوتا ہے مگر اسمیں سے خوشبو بہت اچھی
آتی ہے۔ عمدہ قسم کی کمرخ میں نہایت شیریں





پھل آتے ہیں۔ سال میں دو مرتبہ پھل
اترتے ہیں۔ ایک ماہ جنوری میں اور ایک
ماہ ستمبر میں یہ حال ہوتا ہے۔ کہ ادہر پھل
اترتے ہیں۔ اور ادہر پھول آنے شروع
ہو جاتے ہیں کمرخ کا درخت معمولی طریق
سے تخم بویا جاتا ہے۔ خام کمرخ آچار اور مربا
کے بہت کام آتی ہے پختہ کھائی جاتی ہے۔

ڈاکٹر بردس لکھتے ہیں کہ اسکے پھول نیلے گچھے بہت خوشنما ہوتے ہیں۔ فرمنجر صاحب
لکھتے ہیں۔ کہ گانہ کمرخ کو سبزی کے ذائقہ کی مانند ہوتی ہے۔

کمرخ چینی

چینی کمرخ بھی کمرخ کا ایک قسم ہے پھل اسکا چھوٹا ہوتا ہے۔ اور پوری پختگی کی حالت کو پہنچکر سبز ہی رہتا ہے۔ ذائقہ اس کا بہت پسندیدہ خیال نہیں کیا جاتا۔ یہ درخت پیوند سے تیار کیا جاتا ہے۔

املی

املی کے درخت کو ہندوستان سے خصوصیت کے ساتھ مناسبت ہے۔ حکما اسے ہندی نژاد کہتے ہیں۔ چنانچہ اسی وجہ سے اسکا نام تمر ہندی رکھا گیا ہے۔ گو اسکا پھل بہت تعریف کے قابل نہیں ہے۔ مگر تاہم اپنی وضع کا خاص ہے۔



املی کا درخت

املی کا درخت گو بہت اونچا نہیں ہوتا۔ مگر پھیلاؤ بہت زیادہ ہوتا ہے۔ شاخیں گھنی اور پتے ایک ڈنڈی میں برابر برابر چھوٹے چھوٹے لگے ہوتے ہیں اور پھول زردی مائل نیلے ہوتے ہیں۔ ماہ مئی میں شگوفہ لاتا ہے۔ مگر پھل جنوری کے اخیر میں جاکر پختہ ہوتا ہے۔ تین قسم کا املی ہوتی ہے۔ (۱) جسکی پھلیاں بالکل ترش ہوتی ہیں۔ (۲) جنکا مغز سرخ اور کچھ میٹھا ہوتا ہے۔ (۳) جسکے مغز کا رنگ گلابی ہوتا ہے اور اس میں قدرے حلاوت پائی جاتی ہے۔ خام املی کا چھلکا سبزی

مائل ہوتا ہے۔ اور بہت ملائم ہوتا ہے۔ خام املی کی کثرت سے بڑی چٹنی بنائی جاتی ہے۔ تمہ جلد میں پڑتی ہے۔ اور نمک لگا کر کھائی جاتی ہے۔ پختہ املی کی کھٹائی خوانچہ والے بہت بیچتے ہیں دکن میں املی کی بہت خورش ہے۔ مربہ بہت پڑتا ہے۔ اطبا اسے اکثر امراض میں بھی مریض کو دیتے ہیں۔

املی کا درخت معمولی طریق سے بآسانی تمام تخم سے تیار ہوسکتا ہے۔ مگر پادری فرمنجر صاحب اسکے ذریعہ تیار کرنیکی سفارش کرتے ہیں۔ انکی رائے ہے۔ کہ اس طرح سے پھل کی حیثیت بڑھ جاتی ہے

ولایتی املی

اس درخت کا وطن فرمنجر صاحب ملک بنگال لکھتے ہیں کہتے ہیں۔ کہ کلکتہ کے سرکاری باغ میں اسکے دو تین درخت ہیں۔ مگر وہ پورے طور پر نشو و نما نہیں ہوئے اور نہ اچھا پھل دیا۔ اپنے وطن میں یہ درخت شتر مرغ کے انڈے کے برابر پھل دیتا ہے لیکن کلکتہ میں ایک چھوٹے ولایتی بیگن سے زیادہ کبھی اس سے ثمر پیدا نہیں ہوئے۔

صوبہ دکن کی نسبت کہا جاتا ہے۔ کہ اس درخت کے تخمیہ کیلئے بہت موزون ہے۔ ولایتی املی کا چھلکا ہماری املی کے چھلکے سے بہت مشابہت رکھتا ہے اسکے پھل کے شیرہ سے نہایت خوش ذائقہ شربت تیار ہوتا ہے۔ بظاہر ہندوستان میں یہ کسی اور مصرف کا نہیں۔

بعض اہل الرائے کا قول ہے۔ کہ اگر اس درخت کو اطراف دکن میں انڈے سے تیار کیا جاوے تو کامیابی کی پوری توقع ہے۔

جامن

ہندوستان میں جامن ایک اچھا میوہ گنا جاتا ہے۔ اسکی شاخوں کی لکڑی تو چچ ہوتی ہے اور غالباً یہی وجہ ہے۔ کہ اس پر چڑھنے کی ممانعت کیجاتی ہے۔ مگر تنہ کی لکڑی بہت مضبوط ہوتی ہے۔ اور عمارت کے بہت کام کی خیال کیجاتی ہے۔ موسم گرما میں اسپر شگوفہ آتا ہے۔ اور پھل آتا

شروع ہو جاتا ہے۔ خام پھل چھوٹا اور سبز ہوتا ہے۔ مگر برسات کا پانی پڑتے ہی پھولتا ہے۔ اور جھٹ سرخ ہو کر گہرا سیاہ ہو جاتا ہے۔ جامن کہانے کی بہار برسات میں ہوتی ہے۔ آم کہانے کے بعد اکثر جامن کہا لیتے ہیں۔ تاکہ جلد ہضم ہو جاویں۔ جامن کے عرق سے سرکہ بھی نکالا جاتا ہے جو بہت ہاضم اور مفید ہوتا ہے +



(نخل جامن)

جامنوں کے درخت کئی اقسام کے ہوتے ہیں۔ بعض جامن کے درخت کاٹھے کہلاتے ہیں۔ اُن میں پھل نہایت چھوٹا ہوتا ہے۔ اور اندر ذرا سی گٹھلی ہی گٹھلی ہوتی ہے۔ بعض درختوں میں اوسط درجہ کا پھل مگر بعض درخت ایسے ہوتے ہیں کہ جنمیں پھل بہت بڑا اور چھوٹے لڈو کے برابر پیدا ہوتا ہے۔ اور گٹھلی اندر سے بہت چھوٹی چنے کے برابر نکلتی ہے۔ گودا بہت خوش ذائقہ اور ملائم ہوتا ہے۔

کہتے ہیں کہ اس درخت کو پیوند ہو جانیکی صلاحیت حاصل ہے۔ اعلیٰ درجے کے جامنو کے درخت جالندھر میں مسٹر جوزف کی کوٹھی میں موجود ہیں۔ جنکا پھل بہت بڑا اور گٹھلی برائے

نام ہوتی ہے۔ اسکا درخت معمولی طور سے تخم سے پیدا ہوسکتا ہے۔

کھرنی

پادری فرنجر صاحب بحوالہ ڈاکٹر ہوکر صاحب لکھتے ہیں۔ کہ کھرنی کا درخت ملک چین جزیرہ عقیلا اور ملا بار میں خوب بویا جاتا ہے۔ اسکے بونے کی غرض زیادہ یہ ہوتی ہے کہ پھل حاصل کریں۔ اور کچھ عرصہ بعد لکڑی کو کام میں لادیں۔ اگرچہ کھرنی اعلےٰ درجہ کے پھلوںمیں شمار نہیں ہوتی۔ تاہم اپنی وضع اور ذائقہ میں بری بھی نہیں ہے۔

پکی ہوئی کھرنی کو ذرا ہاتھ سے دباتے ہیں سفید سا دودھ نکلتا ہے جو کھاتے وقت زبان اور لبوں پر چپک جاتا ہے۔ کھرنی قد میں بہت چھوٹی اور رنگ میں پختہ ہونے پر زرد ہوجاتی ہے۔ اسکا ذائقہ شیریں ہوتا ہے۔ اور اسکی حلاوت میں کسیقدر نرالا پن پایا جاتا ہے اسکے اندر سے سیاہ تخم نکلتا ہے۔ درخت بہت اونچا سایہ دار ہوتا ہے۔

اسکے بونے کی معمولی ترکیب ہے۔ پودا تخم سے پیدا کیا جاتا ہے۔ بہت احتیاط کی ضرورت نہیں البتہ ابتداء میں کسیقدر لو اور پالے سے بچاو کی ضرورت ہے



پنجاب میں کھرنی کا درخت بہت کم پایا جاتا ہے جسکی وجہ یہ ہے۔ کہ ادہر کے لوگ بہت سے پھلوں سے ناواقف ہیں۔ باغوںمیں کئی بڑے درخت ہوتے ہیں۔ جو صرف سایہ کے لحاظ سے نصب کئے جاتے ہیں۔ اگر کھرنی کے دو چار درخت لگا دیئے جاویں تو دوہرا مطلب حاصل ہوسکتا ہے

کٹھل

کٹھل ہندوستان کا پھل ہے۔ لیکن بنگال اور اودھ میں بہت ہوتا ہے۔ پنجاب میں اس کی سخت قلت ہے البتہ سرکاری باغ میں چند درخت ہیں۔ اسکی قلت کی پنجاب میں یہ وجہ نہیں معلوم ہوتی۔ کہ یہاں کی زمین کو اسکے پیدا کرنیکی صلاحیت حاصل نہیں۔ بلکہ یہاں کے لوگوں کو اسکی قدر نہیں معلوم اور سوائے بڑے بڑے شہروں کے خاص خاص باشندوں کے باقی اس کے نام سے بھی ناواقف نظر آتے ہیں۔ پھل کے لحاظ سے اسقدر جسامت کا نہیں ہوتا۔ خام حالت میں اسکا رنگ سبز ہوتا ہے۔ اور عالم پختگی میں زرد چھلکا اسکا سخت اور ایک طرح سے خاردار ہوتا ہے۔ اگرچہ وہ ہاتھوں کو چبھتے نہیں۔ اندر سے گودا اور بیج ہوتے ہیں۔ کچے کٹھل ترکاری کے طور پر بنائے جاتے ہیں۔ نہائیت شیریں ہوتے ہیں۔ اور خوشبو بھی پائی جاتی ہے۔ گو بعض اشخاص کو اسکی خوشبو ناگوار معلوم ہوتی ہے۔ کٹھل کے بیج پکائے بھی جاتے ہیں۔ اور بھونکر بیج استعمال کرتے ہیں بہت خستہ ذائقہ دار ہوتے ہیں۔ پکا کٹھل قابض ہوتا ہے۔ اگر اسے کھانا کھانے سے پہلے کھایا جاوے۔ تو زود ہضم ثابت ہوتا ہے۔

ماہ نومبر سے کٹھل کے درخت میں پھول آنے شروع ہوتے ہیں۔ اور شروع برسات میں پختہ ہو جاتا ہے۔ توڑنے کے بعد دو تین روز میں ہی خود بخود حرارت کے باعث پکجاتا ہے دو قسم کا کٹھل پایا جاتا ہے۔ ایک میانہ اور ایک بڑا پھل کا بڑا چھوٹا ہونا درخت کی قسم پر منحصر ہے۔ بڑے کٹھل قابل تعریف ہوتے ہیں۔ چھوٹے کٹھل بالعموم ترکاری کے کام میں لائے جاتے ہیں۔ ایک تجربہ کار صاحب اپنے ذاتی تجربہ سے کٹھل کی زمین میں پیدایش کی اسطرح کیفیت لکھتے ہیں:۔

"جو کٹھل کا پھل زمین کے اندر پیدا ہوتا ہے۔ نہائیت عمدہ ہوتا ہے۔ جب ایسا پھل پختگی پر آتا ہے۔ تب زمین شق ہو جاتی ہے۔ اور چیونٹیاں وہاں پر کثرت سے دکھائی دیتی ہیں منجملہ اچھی

قسموں کے کٹھل کی ایک قسم ہوتی ہے۔ جسکو خواجہ کا کٹھل کہتے ہیں۔ یہ قسم بڑے اور شیریں دانے
پیدا کرتی ہے۔ کٹھل کا درخت تخم سے تیار کیا جاتا ہے۔ عوام کا یہ خیال ہے۔ کہ جب کٹھل کا
درخت ایک جگہ سے اکھاڑ کر دوسری جگہہ لگایا جاتا ہے تب ایسا درخت بار آور نہیں ہوتا ہے
یہ خیال خلاف تجربہ محققین ہے۔ مولف کو اس امر کا تجربہ ذاتی بھی حاصل ہے۔ کٹھل کے عمدہ
اور بڑے دانوں کے پیدا کرنیکی ایک ترکیب یہ ہے۔ کہ کٹھل کا تخم مع مغز خوردنی زمین میں
نصب کرتے ہیں۔ جب تازہ درخت تخم سے نکلتا ہے۔ تب تین یا چار فیٹ کے بانس
کے ٹکڑے کو نصف سے شق کر کے زمین میں اسطرح گاڑتے ہیں کہ نیا درخت اس بانس
شق شدہ کے درمیان میں آجاوے۔ تھوڑے عرصہ میں اس بانس کے اندر سے بڑھ
کر وہ نیا درخت سر باہر نکالتا ہے۔ اسوقت میں بانس کے دونوں ٹکڑوں کو جو بشکل چھتا
بستہ رہتے ہیں۔ علیحدہ کرنیکے بعد اس نئے درخت کو زمین پر جھکاتے ہیں۔ چونکہ اس میں
نہایت نرمی رہتی ہے۔ جھکانے میں کسیطرح کی دقت نہیں ہوتی ہے۔ جب زمین کے برابر
ہوجاوے۔ تب اس کے تنہ کو جو بسبب بانس کے اندر رہنے کے لانبا اور سیدھا ہوجاتا ہے
رسن کیطرح بانٹتے ہیں۔ بانٹنے سے شکل تنہ کی پیچکش کی سی ہوجاتی ہے۔ بعد بانٹنے کے
اس تنہ کے اوپر مٹی ڈالتے ہیں۔ اور مٹی سے تمام درخت کو باستثنائے سر چھپا دیتے ہیں
جسقدر سر کھلا رہتا ہے۔ وہاں سے درخت بالیدہ ہونا شروع ہوتا ہے۔ اور رفتہ رفتہ
معمولی درخت کیطرح ہوجاتا ہے۔ جو حصہ کہ زمین میں دفن رہتا ہے۔ وہ بھی زیر زمین
بالیدہ ہوجاتا ہے۔ پانچ یا چھہ برسوں میں جب درخت پھل دیتا ہے۔ تو نہایت عمدہ
اور بڑے پھل کثرت سے تہ زمین اس گڑے ہوئے تنے میں پیدا ہوتے ہیں۔ اور وہی
لطف دکھلاتے ہیں۔ جو اتفاقاً زمین کے اندر کا کٹھل لطف پیدا کرتا ہے
اس عمل سے ظاہر ہے۔ کہ زیر زمین بھی کٹھل پیدا ہوسکتے ہیں۔ تخم سے کٹھل
باسانی پیدا ہوسکتا ہے ✤

بڑہل

بڑہل کا درخت بالعموم ممالک متحدہ آگرہ و اودھ میں ہوتا ہے ۔ اور جگہ کم پایا جاتا ہے
پنجاب میں اسے شاذ و نادر ہی کوئی جانتا ہوگا ۔ پھلوں کے لحاظ سے یہ بہت ادنے ہے ۔
البتہ بہت پکا ہوا بڑہل ترشی مائل شیریں ہو جاتا ہے ۔ اور کھٹ مٹھے ذائقہ کیوجہ سے اکثر
دہقانی لڑکے اسے بہت کھاتے ہیں ۔ خام بڑہل کی چٹنی بنائی جاتی ہے ۔

بڑہل کا درخت آم کے برابر اور پتا چوڑا ہوتا ہے ۔ پھول آنے سے پہلے اس کے تمام پتے
جھڑ جاتے ہیں ۔ پھول اس کا بسنتی رنگ کا ہوتا ہے ۔ جسکی ترکاری بھی بنتی ہے ۔ کچا پھل
سبز اور پختہ سرخی مائل زرد ہوتا ہے ۔ پھل کے اندر بہت سے بیج ہوتے ہیں ۔ اسکے گودے
میں کسیقدر دودھ ہوتا ہے ۔ جو کھاتے وقت لبوں پر چپک جاتا ہے ۔ اسے اکثر سڑک کے
کنارے یا ویران قطعات میں لگا دیتے ہیں ۔ لکڑی کئی کام دیتی ہے ۔ درخت تخم سے باسانی
تیار ہو جاتا ہے ۔

گولر

اگر یہ کہا جائے ۔ تو گولر کو پھلوں میں شمار کرنا اپنے مذاق کی ہنسی کرانی ہے ۔ مگر آخر وہ بھی
اپنی قسم کا پھل ہے ۔ اسلئے پھلوں کے زمرہ میں آسکتا ہے ۔ گولر کو اکثر اصحاب انجیر دشتی بھی
کہتے ہیں ۔ درحقیقت یہ انجیر کی ایک جنگلی قسم ہے ۔ دو قسم کے گولر کے درخت پائے جاتے ہیں
ایک وہ جنکے پھل بہت چھوٹے ہوتے ہیں ۔ اور ایک وہ جسکے پھل بہت بڑے ہوتے ہیں
بعض مقامات میں گولر کو کھیوں ہی کہتے ہیں گولر کا درخت قد میں بڑا ہوتا ہے ۔ اور اسکے
پتے بڑ کے پتوں سے بہت کچھ مشابہت رکھتے ہیں اس پر پھول آتا کسی نے نہیں دیکھا
اکثر خوش اعتقاد یہ خیال کرتے ہیں ۔ کہ دیوالی کی آدھی رات کو گولر کے درخت پر صرف ایک
پھول آتا ہے ۔ اگر وہ کسیکو ملجائے تو وہ مالا مال ہو سکتا ہے ۔


(گولر)

گولر کے پھل کا رنگ حالت خامی میں سبز اور پک کر سندوری ہو جاتا ہے۔ پکے ہوئے گولرونکو اگر پھاڑیں۔ تو اندر سے چھوٹے چھوٹے بھنگے نکلتے ہیں۔ اُنکو صاف کر کے دہقانی لڑکے خوب کہاتے ہیں۔ انکا ذائقہ شیریں ہوتا ہے۔ اور ناگوار نہیں گزرتا۔ کچے گولروں کو صاف کر کے اکثر لوگ ترکاری بناتے ہیں دیسی طبیب گولر اور اسکی چھال کو بہت استعمال کرتے ہیں۔ ایک صاحب لکھتے ہیں۔ کہ اگر کسی نے افیون کہالی ہو۔ تو اسے گولر کی چھال پیسکر پلانا نہایت مفید ہے۔ باغ کے کسی گوشہ میں لگا دیا جائے۔ تو کچھ مضائقہ نہیں وقت بیوقت کام آتا ہے۔ اسکی نگرانی کی کچھ ضرورت نہیں جنگلی درخت ہے۔ خود بخود نشو و نما پاجاتا ہے۔ تخم اور قلم دونوں سے نصب ہو سکتا ہے۔

کٹھ بیل

کٹھ بیل بیل کی ایک ۔۔۔ جنگلی قسم ہے۔ جسکی جلد نہایت سخت اور مضبوط ہوتی ہے پھل بالعموم وزن میں پاؤ یا ڈیڑھ پاؤ کے قریب ہوتا ہے۔ پوست کے اندر بھورے رنگ کا گودا ہوتا ہے۔ جس کا مزہ ترش ہوتا ہے۔ کٹھ بیل اکتوبر میں عالم پختگی کو پہنچتا ہے۔ فرمنجر صاحب لکھتے ہیں۔ کہ خاص ترکیب سے اسکا مربہ تیار ہو سکتا ہے۔ جو کسیقدر ذائقہ میں سیب کے مربے سے ملجاتا ہے۔ زیادہ کہانے سے سہل ہو جاتا ہے۔ مگر تھوڑی مقدار میں

واقع قبض کہا جاتا ہے۔ اس کا درخت تخم اور قلم دونو سے بآسانی تیار ہوسکتا ہے۔ کچھ بہت تردد نہیں کرنا پڑتا۔

بیل

بیل کا درخت ہندوستان کے ہر حصہ میں پایا جاتا ہے۔ اہل ہنود مذہبی عقاید کی رو سے اسے متبرک شمار کرتے ہیں۔ بیل کا درخت خاردار اور قد میں چالیس فیٹ تک بلند پایا جاتا ہے۔ اسکی لکڑی نہایت مضبوط اور عمارت کے بہت کام کی ہوتی ہے۔ آلات کشاورزی اس سے بہت عمدہ تیار ہوتے ہیں۔ مدراس اور بنگال کے جنگلوں میں نہایت اعلیٰ قسم کے بیل کے درخت بکثرت پائے جاتے ہیں۔ اسکے پتے کا رنگ سبز ہوتا ہے۔ اور ایک ڈنڈی میں تین ہوتے ہیں ایک اوپر دو دائیں بائیں۔ پھل کی شکل مدور یا بیضاوی ہوتی ہے۔ پھل کا وزن پاؤ بھر سے لیکر آٹھ دس سیر تک تحقیق ہوا ہے۔ گویا ایک بیل ایک بڑے کنبہ کے لئے کافی ہے۔ جن درختوں میں چھوٹے پھل لگتے ہیں۔ ان کے اندر مغز کا رنگ شربتی ہوتا ہے۔ اور کم شیرینی ہوتی ہے۔ تخم زیادہ نکلتے ہیں۔ مگر بڑے بڑے بیلوں کے اندر مغز نہایت سرخ اور ایسا شیریں نکلتا ہے۔ کہ کہانے سے لب بند ہوجاتے ہیں۔ بیدانہ بیل بھی سنے گئے ہیں۔ مگر دیکھے نہیں۔ ایک صاحب لکھتے ہیں۔ کہ بیل کی ایک قسم ایسی ہوتی ہے۔ کہ جس کا پوست نہایت نرم ہوتا ہے۔ اور پیوندی آم کے چھلکے کیطرح چاقو سے چھیلنے سے اتر آتا ہے۔ سخت بیل کے خول کو خشک کرکے اسمیں نسوار وغیرہ بھرتے ہیں۔ اور کئی کاموں میں لاتے ہیں۔ ہینگری اور بیل کی چھال سے دیسی معالج اور طبیب بہت کام لیتے ہیں۔ پیچش میں اسے عام طور پر برتتے ہیں۔ اسکا پھل مارچ سے پکنا شروع ہوتا ہے۔ اور اگر توڑا نہ جائے۔ تو اگست تک لگا رہتا ہے۔ لاہور میں کموسم برسات میں چند میوہ فروش اوسط درجہ کا بیل فروخت کرتے ہیں۔ مگر یہ قابل تعریف نہیں ہوتا۔ بیل کا درخت تخم دانہ اور لونٹے سے بآسانی تیار ہوجاتا ہے۔ اسے جنگلی شمار کرکے کم لوگ اسکی جانب توجہ کرتے ہیں

اگر غور و پرداخت کیجاوے تو اسکا پھل بہت ترقی کرسکتا ہے۔ اور عمدہ پھلونمیں شمار ہوسکتا ہے۔

آملہ یا آنولہ

آنولہ کا درخت ہندوستان کے تمام حصّونمیں بکثرت پایا جاتا ہے۔ درخت بڑے قد کا ہوتا ہے۔ اور اسکے پتے بہت چھوٹے چھوٹے املی کے پتوں کے مشابہ ہوتے ہیں۔ بعض درختوں میں بہت چھوٹے چھوٹے آنولے لگتے ہیں۔ اور بعض میں بہت بڑے بڑے آنولے بطور پھل نہیں کھائے جاتے ہیں۔ بلکہ انکا مربہ پڑتا ہے۔ جو طبی لحاظ سے اعلیٰ درجہ کا شمار کیا جاتا ہے۔ سنا ہے۔ کہ مرزاپور اور بنارس میں آنولے بیضہ مرغ کے برابر ہوتے ہیں جن کا مربہ دور دور تک فرمائشی طور پر جاتا ہے۔ آنولوں کا اچار بھی پڑتا ہے۔

لاہور میں یہ رواج ہے۔ کہ چھوٹے چھوٹے آنولوں کو ابال کر خوانچے والے بیچتے ہیں۔ گاہک کو دیتے وقت اسپر نمک مرچ مصالح اور کسیقدر کھٹا نچوڑ دیتے ہیں۔ مستورات اس قسم کی چاٹ کو نہائت زیادہ پسند کرتی ہیں۔

آنولہ کو کھا کر اگر پانی پیا جاوے تو وہ نہائت شیریں معلوم ہوتا ہے۔ مفید درخت ہے اسے لگانا چاہیئے۔ تخم منگوا کر تجربہ کیا جائے تو انسب ہے۔

لہسوڑہ

لہسوڑہ ہندوستان میں عام طور پر پایا جاتا ہے۔ اپنی وضع کا یہ بھی پھل ہے۔ اسکا درخت ۲۵ و ۳۰ فیٹ کی بلندی تک پہنچتا ہے۔ پتے خوشنما اور گھنے سائیہ دار ہوتے ہیں۔ لہسوڑہ کی چھال ادویات کے بہت کام آتی ہے۔ اور لہسوڑہ خود بھی کئی کاموں میں آتا [illegible] اسکے پتے خوانچے والے بہت برتتے ہیں۔

لہسوڑہ کے درخت کی تین قسمیں پائی جاتی ہیں۔ ایک وہ جسمیں بڑے بڑے لہسوڑے لگتے ہیں۔ انہیں راے لہسوڑے کہتے ہیں۔ جب یہ کچے ہوتے ہیں۔ تو ترکاری اور اچار کے

کام میں آتے ہیں۔ اور دونوں حالتوں میں نہائیت لذیذ ہوتے ہیں۔ اور جب پک جاتے ہیں۔ تو کھانے میں نہائیت شیریں معلوم ہوتے ہیں۔ اطبا یونانی کہتے ہیں۔ کہ یہ جگر کی گرمی کو دور کر دیتے ہیں۔ درمیانہ قد کے لہسوڑہ چنداں کار آمد نہیں ہوتے۔ انہیں اکثر لڑکے کہاتے ہیں۔ کچھہ پرندوں کے نذر ہو جاتے ہیں۔ اور زیادہ تر زمین پر گر کر سڑ جاتے ہیں۔ حسب ضرورت ان سے گوند کا کام بھی لے لیا جاتا ہے۔ اور اس کا چیپ بہت صاف اور رقیق اور لیسدار ہوتا ہے۔



لہسوڑہ کی ایک بہت چہوٹی قسم بھی ہوتی ہے۔ چونکہ اُنکا رنگ نہائیت صاف اور شربتی ہوتا ہے۔ اسلئے اکثر خوانچے والے موسم گرما میں انہیں بکثرت فروخت کرتے ہیں۔ کہ یہ کلیجے اور جگر کی حرارت کو دور کر دیتے ہیں۔ درخت تخم سے بآسانی پیدا ہو جاتا ہے۔ موسم برسات میں بونا چاہیئے۔ رائے لہسوڑوں کو بونا نہائیت مفید ہے۔

امرپھل

ستارا پھل ایک ولایتی پھل ہے۔ حال میں اسکا نام امرپھل رکھا گیا ہے۔ اُسے

جزائر عرب الہند کا متوطن بیان کیا گیا ہے۔ اسکا پھل بڑے بھاری سیب کے برابر ہوتا ہے۔ اور اندر دس خانہ ہوتے ہیں جس میں مغز اور تخم ہوتے ہیں۔ ہر خانہ میں سے ایک بیج نکلتا ہے۔ مغز نہائیت شیریں اور خوشگوار ہوتا ہے۔ اسکا درخت بڑا ہوتا ہے۔ اور پھل خوشوں میں لگتے ہیں۔

فرمنجر صاحب لکھتے ہیں۔ کہ کلکتہ کے سرکاری باغ میں دو درخت سٹار ایپل کے نام سے پکارے جاتے ہیں۔ مگر فی الحقیقت سٹار ایپل کی ان میں کوئی بات نہیں پائی جاتی۔ پھل لٹکے پکے ہوتے کرونڈے کے برابر ہوتے ہیں۔ اور خشک ہو کر چیری پھل کا ذائقہ دیتے ہیں۔ ان درختوں کو پتے کی خوبصورتی کیوجہ سے لگایا جاتا ہے۔ فرمنجر صاحب یہ بھی لکھتے ہیں۔ کہ کلکتہ کے سرکاری باغ کے سٹار ایپل دھوپ میں خشک ہو کر ایک خاص قسم کے سٹار ایپل سے بھی بہت کچھ مشابہ ہو جاتے ہیں۔ جسے ڈیمسن سٹار ایپل کہتے ہیں۔ اگر اس درخت کو با احتیاط لگا کر غور پرداخت کیجائے۔ تو ہندوستان کے بہت حصوں میں خوب باردر ہونیکی صلاحیت رکھتا ہے۔ کلکتہ میں یہ ماہ فروری میں پختہ ہوتا ہے۔ تخم سے تیار کیا جاسکتا ہے ‌*

موم سیب

اس درخت کا وطن جنوبی امریکہ کہا جاتا ہے۔ درخت بہت بلند اور مضبوط ہوتا ہے لکڑی عمارت کے کام آتی ہے۔ ہندوستان میں یہ شاذ و نادر پایا جاتا ہے۔ فرمنجر صاحب لکھتے ہیں۔ کہ کلکتہ کے سرکاری باغ میں عرصہ ہوا مامی ایپل (موم سیب) کے درخت موجود تھے۔ پھول دیا۔ مگر باردر نہیں ہوئے۔ موم سیب اسکا نام اپنے طور پر بنا لیا گیا ہے ورنہ عام طور پر کوئی پھل اس نام سے پکارا نہیں جاتا۔ البتہ اسکے اصلی پھل کی نہائیت تعریف کیجاتی ہے کہ اسمیں بہت عمدہ خوشبو ہوتی ہے۔ اور حلاوت نہائیت خوش ذائقہ ہوتی ہے۔ ایک صاحب لکھتے ہیں۔ کہ اس میوہ سے مربہ بھی تیار کیا جاتا ہے۔ شائد ولائیت

میں۔ تجربہ سے یہ درخت ہندوستان میں بھی پیدا ہو سکتا ہے۔

لانگ سٹ

اس پھل کا کوئی ہندوستانی نام نہیں ہے۔ کیونکہ یہ یہاں شاذ و نادر کسی سرکاری باغ میں پایا جاتا ہے۔ اسے جاوا کا متوطن کہتے ہیں۔ مگر جزیرہ مونکا میں یہ نہایت عمدہ پیدا ہوتا ہے۔ اس جزیرہ کی آب و ہوا اس کو کمال درجہ موافق ہے۔ ڈاکٹر فارڈ لکھتے ہیں۔ کہ لانگ سٹ کا درخت بہت اونچا ہوتا ہے۔ اور اس کے پھل بڑی گیند کے برابر اترتے ہیں کچھ عرصہ ہوا۔ کلکتہ کے سرکاری باغ میں لانگ سٹ کے دو درخت پائے جاتے تھے مگر اب انکا پتہ مفقود ہے۔ جس زمانہ میں یہ موجود تھی۔ اسوقت انمیں بکثرت پھل بھی آتے تھے۔ ماہ جولائی میں یہ پختہ ہو جاتے تھے پھل خوشوں میں لٹکتے ہیں۔ جب اسے چیرتے ہیں۔ تو اندر سے چھ خانے نکلتے ہیں۔ ہر ایک میں ایک ایک تخم ہوتا ہے۔ مغز نہایت خوشبودار شیریں ہوتا ہے۔ اور اگر کچھ اصحاب کلکتہ کی نواح اور دیگر مقامات میں بطور تجربہ لگا دیں۔ تو کامیابی کی پوری توقع کی جا سکتی ہے۔

ولائتی گابھ

ولائتی گابھ کو ملک چین کا متوطن بتلاتے ہیں۔ خواہ کہیں اسکا اصل وطن ہو مگر کلکتہ کی جانب یہ کثرت پیدا ہوتا ہے۔ اگرچہ اسمیں پھل بھی آتے ہیں۔ مگر زیادہ تر یہ درخت آرائشی خیال کیا جاتا ہے۔ قد بہت لمبا پتے گھنے اور بڑے بڑے ہوتے ہیں۔ بڑے بڑے باغوں اور کوٹھیوں میں اسے لگانا چاہیے پھل کا رنگ سیندوری ہوتا ہے۔ اور قد میں بڑے سیب کے برابر ہوتا ہے۔ ماہ اگست میں پکتا ہے۔ اندر سے ایسی گٹھلی نکلتی ہے۔ جیسے بادام میں سے جڑے بادام نکلتے ہیں جس طرح

میں یہ پیدا ہوتا ہے۔ اُدھر کے لوگ اِسے خوب کھاتے ہیں۔ سُنا جاتا ہے۔ کہ اہل چین اسکا مربہ ڈالتے ہیں۔ اسکا درخت تخم سے باسانی تیار ہو سکتا ہے۔ کچھہ زیادہ تردد نہیں کرنا پڑتا ہے*

وِلایتی امڑا

فرمنجر صاحب لکھتے ہیں۔ کہ ولایتی امڑا جزائر اوٹھیٹ اور فرنڈلی کا متوطن ہے۔ یہہ شروع ماہ مارچ میں پھولتا ہے۔ پھول چھوٹے چھوٹے زرد رنگ کے آتے ہیں۔ ماہ ستمبر کے اخیر میں پھل پختہ ہوتا ہے۔ پھل خوبصورت اور خوشبودار ہوتا ہے۔ اندر سے گٹھلی نکلتی ہے۔ فرمنجر صاحب لکھتے ہیں کہ اسکا ذائقہ ترش اور خراب آم کی مانند ہے۔ مگر سیاح ڈان صاحب کہتے ہیں۔ کہ اپنے وطن میں یہ پھل نہایت عمدہ میووں میں شمار ہوتا ہے۔ اور وہ اسکی بہت تعریف کرتے ہیں۔ اسپر منجر صاحب فرماتے ہیں۔ کہ ممکن ہے۔ کہ یہاں کا ولایتی امڑا وہ امڑا نہو۔ جو جزائر اوٹھیٹ اور فرنڈلی میں پیدا ہوتا ہے۔ ہماری دانست میں ممکن ہے۔ کہ درخت وہی ہو مگر آب وہوا اور زمین کی تاثیر سے اپنی اصلی حالت پر قائم نرہا ہو۔ اگر ہندوستان کے اور حصوں میں لگایا جائے تو ممکن ہے۔ کہ اپنی اصلی حالت پر آجائے۔ فرمنجر صاحب لکھتے ہیں۔ کہ دیسی امڑے کے پیوند سے نئے پودے حاصل کئے جاتے ہیں۔ ورنہ ولایتی امڑے کی گٹھلی نہیں پھوٹتی زمین کے اندر ہی سڑ جاتی ہے۔ ایک صاحب لکھتے ہیں۔ کہ بنگال میں امڑے کی ایک قسم ہوتی ہے جسے اودھر کے باشندے ولایتی امڑا کہتے ہیں۔ ذائقہ کے لحاظ سے سیاح ڈان صاحب کے بیانات سے بہت کچھہ مشابہت رکھتا ہے۔ وہ لکھتے ہیں۔ کہ اسمیں ترشی نہیں ہوتی بلکہ خوشبودار ہوتا ہے جس موسم میں آم بوتے ہیں۔ وہی موسم ولایتی امڑے کے بونے کا ہے۔ [illegible] تیار کئے جاتے ہیں۔ دیسی امڑے کے تخم سے پودے پیدا کر کے ولایتی امڑے کیساتھ پیوند کر دیتے ہیں۔ اور پھر پودے کو باقاعدہ لگا دیتے ہیں*

دیسی امڑا

دیسی اطرا ہندوستان کا متوطن اور جنگلی نژاد شمار ہوتا ہے۔ اسکے پتے اخروٹ کے پتے کی مانند ہوتے ہیں۔ جاڑے میں پتے بالکل جھڑ جاتے ہیں۔ اور دو تین ماہ تک درخت بے برگ رہتا ہے۔ پھل ماہ اکتوبر میں پکتا ہے۔ اور فرمنجر صاحب لکھتے ہیں۔ کہ حالت جنگلی میں یہ بطخ کے انڈے کے برابر ہوتا ہے۔ رنگت زردی مائل سیاہ ہوتی ہے۔ خوشبو بہت ہی کم۔ اسکا بالعموم آچار ڈالتے ہیں۔ گٹھلی کے پاس کا حصہ کسیقدر خمیریں ہوتا ہے درخت تخم سے بآسانی تیار ہوجاتا ہے۔ فی الحقیقت یہ ایک قسم کا جنگلی آم ہے ؎

تو ول

توول کو ہندی نژاد بیان کیا جاتا ہے۔ اسکا درخت تیس سے چالیس فیٹ تک بلند ہوتا ہے۔ ماہ اپریل میں اسپر بڑے بڑے سفید پھول آتے ہیں۔ اور پھل وسط ماہ ستمبر سے پکنا شروع ہوتا ہے۔ اسوقت اسکی حفاظت درکار ہوتی ہے۔ ورنہ جانور بہت نقصان کر دیتے ہیں پھل بڑے خوبصورت میٹھے اور لیموں کے برابر ہوتے ہیں۔ اور چھلکا شوخ زرد رنگ کا ہوتا ہے۔ البتہ اسمیں زیادہ ترشی کی اَبتک شکائیت پائی جاتی ہے۔ فرمنجر صاحب لکھتے ہیں۔ کہ اگر غور اور تجربہ سے اسکی ترشی دور ہوسکے تو یہ نہائیت نفیس میوؤں میں سے ایک ہوسکتا ہے۔ سیاح ڈوان لکھتا ہے۔ کہ یہ پھل سیب سے کمتر درجہ پر شمار نہیں ہونا چاہیئے۔

فرمنجر صاحب لکھتے ہیں۔ کہ اسکے چھلکے میں نہائیت ترشی ہوتی ہے۔ اگر ایکمرتبہ دانت کھٹے ہوجاویں۔ تو دو تین دن تک ٹھیک نہ ہوں۔ مگر اندرونی گودے کا ذائقہ بہت اچھا ہوتا ہے۔ کہ ہمنے ایکمرتبہ اسکا مربہ بھی ڈالا مگر ترشی دور نہیں ہوئی۔ تخم اور پیوند سے بخوبی پیدا ہوسکتا ہے ؎

بیلبی

اس درخت کا وطن جزائر ملکا زبیان کیا جاتا ہے۔ ۳۰ فیٹ کی بلندی تک پہنچتا ہے

بیلمبی کے درخت دکن میں بہت پائے جاتے ہیں۔ مگر بنگال میں کم۔ اس درخت کا تنہ بہت موٹا ہوتا ہے۔ فرمنجر صاحب لکھتے ہیں کہ ماہ فروری کے وسط میں اس پر شگوفہ آتا ہے۔ اور موسم سرما تک پھلتا پھولتا ہے۔ پھل چھوٹے میٹھے کے برابر ہوتا ہے چھلکا صاف اور چمکدار اور زردی مائل سبز رنگ کا ہوتا ہے۔ اندر سے مغز ایسا نکلتا ہے جیسے سفید انگور کا ہوتا ہے۔ پختہ ہونے پر مکھن کیطرح ملائم ہو جاتا ہے۔ پھل خوشوں میں لٹکتے ہیں۔

فرمنجر صاحب لکھتے ہیں۔ کہ کلکتہ میں ہوگلی کے پاس رومن کیتھولک گرجے کے نزدیک بیلمبی کے درخت بہت پائے جاتے ہیں۔ اور نہائیت خوشنما معلوم ہوتے ہیں۔ درخت تخم سے باآسانی تیار ہوسکتا ہے۔ البتہ ابتدا میں دو تین سال تک موسم سرما میں اسے جاڑے پالے سے بچانا پڑتا ہے۔ اسکے اوپر چٹائی یا پھوس کا خول سا بنا کر باندھ دینا کافی ہے۔ پھل کا اچار بہت ہی عمدہ بنتا ہے۔ اسے پکا کر بھی کھاتے ہیں۔

وونڈی

وونڈی کا درخت نہائیت خوشنما ہوتا ہے۔ اسکے پتے بہت گھنے اور خوبصورت سایہ دار ہوتے ہیں۔ دکن میں بہت پایا جاتا ہے۔ مگر بنگال میں صرف کلکتہ میں چند درخت پائے جاتے ہیں۔ اسکا پھل بہت بڑا ہوتا ہے۔ اور بذاتہ تخم ہوتا ہے۔ تخم اور چھلکے کے درمیان تھوڑا سا گودا ہوتا ہے جس میں گلاب کے عرق کی ہلکی سی خوشبو آتی ہے۔ اگرچہ یہ پھل کسی شمار قطار میں نہیں ہے۔ تاہم آرائشی ہے۔ اور بہت سے لوگ اسکے خوشبو دار مغز کو بہت پسند کرتے ہیں۔ درخت تخم کے ذریعے سے باآسانی تیار ہوسکتا ہے۔

چیری

یہ پھل یورپ میں بکثرت پیدا ہوتا ہے۔ اور وہاں اسکی مختلف اقسام پائی جاتی

ہیں۔ ہندوستان کے میدانی حصوں میں یہ شے اب تک نایاب ہے۔ البتہ شملہ۔ کلو کسولی
وغیرہ کوہی مقامات میں دو چار قسمیں بار آور ہوتی ہیں۔ اہل الرائے فرماتے ہیں۔ کہ
اگر ہندوستان کے کوہی مقامات میں تجربہ کیا جائے۔ تو یورپ کی قریباً تمام چیری
کی قسمیں باسانی پیدا ہو سکتی ہیں۔ فرمنجر
صاحب فرماتے ہیں۔ کہ میدانی حصے میں
جسقدر اب تک اسکی کاشت کے تجربے
ہوئے ان سب میں ناکامی ہوئی ہے۔
ہمالیہ پر دیسی چیری پیدا ہوتا ہے جسے
ہندوستان کی متوطن کہتے ہیں۔ اگر یہاں کے
لوگ غور و پرداخت سے کام لیں۔ تو یہ
چیری ولائیتی چیری کی برابری کر سکتی ہے



اب کئی انگریز کلو سانی اور کوہ ہمالیہ کے مختلف مقامات میں طرح طرح کے پھلوں کی کاشت
کرتے ہیں۔ اور فائدہ کثیر اٹھاتے ہیں۔ انکی رائے ہے کہ کوہ ہمالیہ میں ولائیت کے سب پھل نہایت
عمدگی سے پیدا ہو سکتے ہیں۔ ولائیت سے درخواست بھیجنے پر چیری تمام آسکتے ہیں۔ اور
انگریز جابجا پہاڑوں میں لگانے کے لئے ہر سال منگواتے ہیں۔ اہل ہند کو ایسی باتوں کا بہت
کم شوق ہے ؎

پھالسہ

یہ درخت ۳۰ فیٹ کی بلندی تک پہنچتا ہے۔ شاخیں دار دار اور پتے چھوٹے چھوٹے
ہوتے ہیں۔ بنگال اور بہار میں بکثرت ہوتا ہے۔ مگر آگرہ اور دہلی کی جانب بہت ہی کم
پایا جاتا ہے۔ اور پنجاب میں تو شاید اسکا کوئی نام بھی نہ جانتا ہو۔ اکتوبر میں پھل پختہ ہو جاتا
ہے پھل کی شکل گول بیر کی مانند ہوتی ہے۔ عام طور پر مئی میں پھل پختہ ہو جاتا ہے۔ پھل

کی شکل گول بیر کی مانند ہوتی ہے۔ عام طور پر پپیا کا پھل بہت خوش ذائقہ نہیں ہوتا۔
مگر پاگسن صاحب لکھتے ہیں۔ کہ اگر غور و پرداخت سے درخت نشو و نما پا جائے تو پھل
بہت اچھے پیدا ہو سکتے ہیں۔ مغز نہایت نرم اور شیریں ہو سکتا ہے۔ انکی رائے ہے۔ کہ
پھل ختم ہو جانیکے بعد اسکو اسقدر چھانٹنا چاہیئے۔ کہ درخت قد میں ۱۲ فیٹ بلند رہ جاوے
ساتھ ہی جڑوں کے مقابلے کھود دیئے جائیں کچھ دن ہوا اور حرارت آفتاب خوب لگنے
دیں۔ بعدہ نئی مٹی اور وہ کھاد جو پھلونکے لئے بالعموم دیجاتی ہے۔ دیکر سطح ہموار کر دیں پھلوں
میں تخم ہوتے ہیں۔ درخت تخم سے بآسانی تیار ہو سکتے ہیں ۔

اکی

اکی کے درخت کو مغربی افریقہ کا مستوطن بیان کیا جاتا ہے مگر ہندوستان کے
قریب قریب تمام حصوں میں اگر ذرہ توجہ کیجاوے۔ تو یہ درخت آسانی تمام پیدا ہو سکتا
ہے۔ اہل ہند اسکے پھل کے مزے سے ناواقف ہیں۔ ورنہ اسکی بابت اسقدر عدم توجہی
نہ ہوتی۔ اکی کا درخت بہت بلند [illegible] اور پھل شکل میں
لیموں کی برابر سرخ رنگ کا ہوتا ہے۔ [illegible] کے ساتھ اسکا ذائقہ بہت کچھ ملتا ہے۔
پادری فرمنجر صاحب فرماتے ہیں کہ مدراس میں انہوں نے اکی کے درخت کو پھلوں
سے زیادہ لدا ہوا دیکھا ہے۔ [illegible] درخت موجود نہیں۔ سرجے
بکسٹن صاحب لکھتے ہیں [illegible] سیاح ڈان
لکھتا ہے۔ کہ مقام گنی میں [illegible] بعض اصحاب
کی تحریروں سے یہ بھی پایا جاتا ہے کہ [illegible] پکا کر بھی کھاتے
ہیں۔ اکی کا درخت تخم سے تیار ہو سکتا ہے۔ [illegible] سے اسکے
پودے بہت کفایت سے [illegible]

پھلوں کے میانہ قد کے درخت

امرود

امرود ہندوستان کا مشہور پھل ہے۔ اور ہر جگہہ اس کے درخت بکثرت پائے جاتے ہیں۔ اسکے ہندی نژاد ہونے میں کسیکو کلام نہیں۔ البتہ بعض اسے امریکہ کا متوطن بیان کرتے ہیں۔ فارسی کی پرانی کتابوں میں امرود کا ذکر پایا جاتا ہے۔ اور یونانی حکمت کی بہت دیرینہ کتابوں میں بھی امرود کی بالتفصیل لکھی گئی ہے۔ اس کا درخت میانہ قد کا ہوتا ہے پتے چھوٹے اور نسدار مگر سایہ خاصہ ہوتا ہے۔ افسوس ہے۔ کہ ہمارے ملک میں اسپر کم توجہ کیجاتی ہے۔ اگر خور و پرداخت کیجائے تو نہایت اعلیٰ قسم کے امرود پیدا ہوسکتے ہیں +

امرود کئی طرح سے کھائے جاتے ہیں۔ پکے ہوئے تراش کر اندر نمک مرچ مصالح ڈال کر [illegible] منوں بڑے بڑے شہروں میں فروخت ہو جاتے ہیں۔ بنگالی اسکی چٹنی بنا کر استعمال کرتے ہیں [illegible] اچار [illegible]



[illegible] ہوتا ہے۔ اپریل کے [illegible]

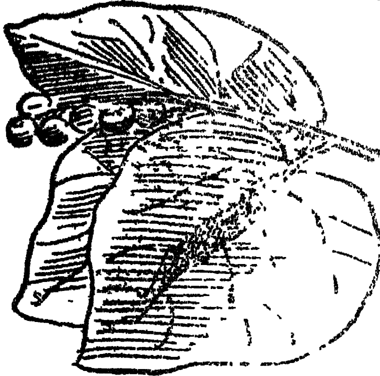
[illegible] پورے طور سے پختہ ہو جاتا ہے

اسے برساتی فصل کہتے ہیں۔ اکتوبر میں بھی امرود پر پھول آتے ہیں۔ اور اسکے پھل موسم سرما میں اترتے ہیں۔ مگر ہر امرود کا درخت دو فصلیں نہیں دیتا۔ البتہ موسم برسات میں امرود کہانیسے اکثر اصحاب پرہیز کرتے ہیں جسکی وجہ یہ ہے۔ کہ یہ معدہ کو خراب کردیتے ہیں۔ اسکے بیج نہائیت سخت اور دیر ہضم ہوتے ہیں۔ یہ کیفیت نکمے اور ادنے قسم کے امرودوں کی ہوتی ہے جو لاہور اور پنجاب کے اکثر حصوں میں ایک پیسہ دو پیسہ سیر کے بھاؤ سے ملتے ہیں۔ لاہور میں بھی میوہ فروشوں کی دوکان پر عمدہ قسم کے امرود نہیں دیکھے جاتے۔ اوّل درجہ کا امرود الہ آباد میں ہوتا ہے۔ جسے وہاں سفری بھی کہتے ہیں اگر وہاں سے دور لیجانے مطلوب ہوتے ہیں۔ تو گدرے ہوئے۔ امرود توڑے جاتے ہیں۔ جو راستہ میں خوب پک کر اصلی مزہ پر آجاتے ہیں۔ ممالک متحدہ آگرہ و اودھ میں کئی جگہہ کے امرود تراشنے سے سفید نکلتے ہیں اور بعض سرخ۔ خوشبو اچھی ہوتی ہے۔ اور ذائقہ میں شیریں تخم بہت چھوٹے اور کم نکلتے ہیں اگر توجہہ کیجائے۔ تو امرود کو بیدانہ کی صلاحیت حاصل ہے۔ امرود کا درخت تخم داب اور پیوند سے تیار ہوتا ہے مگر پیوندی اور داب کا نہائیت عمدہ شمار ہوتا ہے۔ اسکا درخت چھوٹا اور پھل بہت بڑے بڑے ہوتے ہیں جب شاخیں بہت بڑھ جائیں۔ تو بعد ختم پھل انہیں چھانٹ دینا چاہیئے۔ گرمی میں اسکے تھالے بناکر خوب پانی دینا چاہیئے۔ اور ناکارہ گھاسیں اسکی جڑ کے پاس اگنے نہیں دینی چاہئیں بعض اہل الرائے فرماتے ہیں۔ کہ اگر چھاچھ اسکی جڑوں میں دیجادے۔ تو پھل نہائیت عمدہ پیدا ہوتے ہیں۔ اور درخت جلد نشو و نما پاتا ہے +

فالسہ

فالسہ ہندوستان کا متوطن ہے۔ درخت درمیانہ قد کا ہوتا ہے۔ اور اس کے پتے بہت خوش وضع ہوتے ہیں۔ اہل الرائے اس امر پر متفق ہیں۔ کہ اس کے درخت کو کبھی چھانٹنا نہیں چاہیئے۔ چھانٹنے سے سوائے نقصان کے اور کوئی فائدہ متصور

نہیں ہے۔ شاخیں کم ہو جانے سے پھل بھی کم اترتا ہے۔ فالسہ کا ذائقہ اہل ہند کو بہت پسند ہے۔ پھل قد میں مٹر کے دانہ کے برابر ہوتا ہے۔ رنگ سرخی مائل اودا چنانچہ فالسائی رنگ مشہور ہے۔ اطباء دیسی اسکو کئی طرح استعمال کراتے ہیں۔ اسکی چھال تک کام آتی ہے اسکا شربت نہایت خوش ذائقہ۔ دافع عطش اور مفرح ہوتا ہے۔ فالسے عین گرمی کے موسم

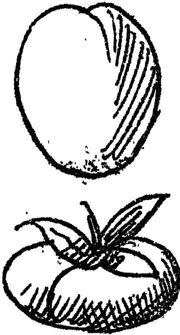


میں ہوتے ہیں اسلئے غنیمت سمجھکر کھائے جاتے ہیں۔ لاہور میں فالسے [illegible] قسم کے ہوتے ہیں۔ انکا رنگ سرخ اور پوست سخت اور اندر تخم بڑے ہوتے ہیں۔ ذائقہ ترش اور قد چھوٹے مٹر کے دانے کے برابر۔ شہری فالسہ [illegible] میں بہت کم [illegible] اس قسم کے فالسے [illegible] ہیں۔ انکے تخم بہت چھوٹے ہوتے ہیں۔ اور مغز نرم و شیریں [illegible] استعمال سے ہوتے ہیں۔ وہاں فالسہ کا درخت [illegible] ہو جاتا ہے۔ مگر پیوندی اعلیٰ شمار کیا جاتا ہے۔

شفتالو یا آڑو

آڑو [illegible] پایا جاتا ہے۔ اسے ایران کا متوطن [illegible] بیان کیا گیا ہے۔ کہ ہندوستان کا آڑو و فارس [illegible] نسبت نہیں رکھتا۔ ہندوستان میں بالخصوص [illegible] چکنی چکنی آڑو کی گٹھلی چھوٹی

اور چپٹی ہوتی ہے۔ اور گول کی نوکدار بھی۔ امریکا و یورپ کے دیگر حصوں میں آڑو کی بہت
شوق سے کاشت کیجاتی ہے۔ اور یہ پھل نہایت شوق سے کھایا جاتا ہے۔ شملہ و کلو اور
کوہ ہمالیہ کے کئی مقامات میں چند شوقین اور اولوالعزم انگریزوں نے یورپ کے مختلف اقسام
کے پھل بوئے ہیں جنمیں سے
ایک آڑو بھی ہے۔ اسکی کاشت
سے کوہ ہمالیہ میں اعلیٰ درجہ کی
کامیابی ہوئی ہے۔ چنانچہ مسٹر
گولڈ سٹریم اور کپتان پیٹرسن
صاحب کی رائے ہے کہ آڑو
کوہ ہمالیہ میں اگر غور و پرداخت
سے لگایا جائے۔ تو یورپ کے





آڑوؤں سے بدرجہا عمدہ پیدا ہوتا ہے۔ امریکہ اور انگلستان سے آڑو کے پودے اور
تخم نہایت حفاظت سے آ سکتے ہیں۔ لاہور میں موسم برسات میں چپٹی آڑوؤں کی نہایت
افراط ہوتی ہے۔ یہانتک کہ ٹکے کے ڈھائی سیر کوئی نہیں پوچھتا۔ اسمیں شبہ نہیں۔ کہ انمیں
آدھے گلے سڑے بھی ہوتے ہیں۔ مگر دیکھنے میں خاصے معلوم ہوتے ہیں۔ لاہور میں
انکو پیڑے کہتے ہیں۔ یہ بالکل صحیح ہے کہ لاہور میں آڑو قابل تعریف نہیں پیدا ہوتا بعض
سبزی فروش بڑے بڑے خوشرنگ آڑو رکھتے ہیں۔ وہ زیادہ تر باہر سے آتے ہیں۔
آڑو کا درخت تخم [illegible] سے بھی تیار ہو جاتا ہے۔ چشمہ اور پیوند کے ذریعہ جو درخت
تیار کئے جاتے ہیں [illegible] جلد پھل دینے لگتے ہیں۔ اگر درخت کی شاخیں بہت گھنی ہو گئی ہوں
اور بڑھ گئی ہوں [illegible] شاخیں کاٹ چھانٹ دینی چاہئیں۔ تاکہ درخت کا زور بہتری
کیجانب [illegible] ڈالنے جڑوں کے گرد کھود دینا

اور پانچ چھ ہفتہ کھلا رکھیں بعدہٗ نئی خشک باغیچہ کی مٹی ڈالکر زمین ہموار کر دیں۔ شروع فروری سے آڑو کے درختوں میں پھول آنا شروع ہو جاتا ہے۔ پھر چھوٹے چھوٹے پھل لگتے ہیں اور یہی رفتہ رفتہ بڑے ہو کر پختہ ہو جاتے ہیں۔ آڑو کے درختوں میں جب پھل ختم ہو جاویں تو سڑے ہوئے گوبر اور لید کی کھاد دیکر خشک یا باغیچہ کی مٹی سے سطح ہموار کر دیں۔ آڑو کے درختوں کی جڑوں میں ہفتہ میں دو مرتبہ جبکہ موسم خشک ہو۔ پانی دینا نہایت مفید ہے۔ مگر جب پھل پختگی پر آنے لگے تب پانی دینا قطعی موقوف کر دینا چاہیئے۔

انار

انار ہندوستان کا مشہور میوہ ہے۔ ہندی شاعر اسکے دانوں سے خوبصورت آدمی کے دانتوں کو تشبیہ دیتے ہیں۔ اسکا درخت میانہ قد کا نہایت خوبصورت ہوتا ہے۔ اور خاصکر اسوقت جبکہ اسپر پھول آتا ہے چنانچہ اسکے پھول کے نام پر ایک رنگ کا نام گلنار رکھا گیا ہے۔ انار کی چھال۔ پتیاں اور جڑیں تک دیسی اطبا ر کام میں لاتے ہیں انار شربت یونانی حکمت میں ایک بڑی دوا ہے



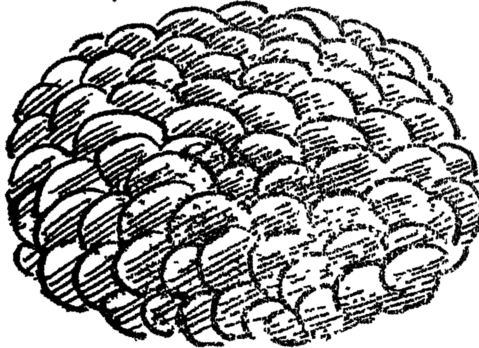
انار کی دو قسمیں ہوتی ہیں۔ ایک شیریں۔ دوسری ترش۔ عالم علم نباتات کی رائے ہے کہ جس زمین میں چونے کا جزو معقول ہوتا ہے۔ وہاں انار زیادہ ہوتا ہے۔ اور وہاں کے انار شیریں اور خوش ذائقہ ہوتے ہیں۔ اور جہاں لوہے کا جزو زیادہ ہوتا ہے۔ وہاں انار بدذائقہ اور ترش پیدا ہوتے ہیں + مگر کھٹے اور میٹھے اناروں کے درخت علیحدہ ہوتے ہیں کھٹے انار کے تخم سے کھٹا انار اور میٹھے سے میٹھا پیدا ہوتا ہے۔ البتہ پیوند وغیرہ سے بہت کچھ اصلاح ہو سکتی ہے۔ یوں تو ہندوستان میں کئی مقامات ایسے ہیں

جہاں انار بڑا شیریں اور خوش ذائقہ ہوتا ہے۔ مگر کابلی اناروں کے آگے سب ماند پڑجاتے ہیں۔ اِن اناروں کو قدرت نے عجب رنگ خوشبو اور حلاوت بخشی ہے۔ ایک ایک برس تک میوہ فروشوں کی دوکانوں پر رکھے رہتے ہیں۔ مگر ان کی حیثیت میں فرق نہیں آتا چھلکا ذرہ سکڑ جاتا ہے۔ مگر ان کی وضع نہیں بگڑتی۔ شملہ۔ وغیرہ کوہستانی مقامات میں کابلی انار پیدا کرنے کی کوشش ہو رہی ہے۔ مگر ابھی کوئی نمایاں کامیابی کی تحقیق خبر نہیں ملی۔ اسمیں کوئی کلام نہیں۔ کہ عمدہ پرداخت سے ہندوستان میں نہایت اعلیٰ درجہ کا انار پیدا ہو سکتا ہے۔ اسمیں پیدا نہ ہو جانیکی پوری صلاحیت ہے۔ اسلئے اگر محنت اور توجہ کیجائے تو عجب انار اسیجگہ میسر آسکتے ہیں کئی جگہ یورپین اصحاب نے عمدہ قسم کے انار پیدا کئے ہیں۔ کوہستانی مقامات میں کامیابی کی زیادہ توقع ہو سکتی ہے۔ صوبہ بہار میں معقول کامیابی ہوئی ہے۔ ایک قسم کا مادہ انار بھی ہندوستان میں پیدا ہوتا ہے۔ جسمیں صرف پھول آتے ہیں۔ ترکستان۔ مصر اور ایران میں بھی عمدہ انار پیدا ہوتے ہیں۔ اگر انار کی جڑوں میں سڑے ہوئے گوبر کی کھاد کے ساتھ چھلنے کا جزو بھی شامل کر دیا جاوے۔ تو بہت مفید ہے۔ بعض اشخاص انار کی جڑ و نمیں جو کا آٹا گوندھکر بطور کھاد دیتے ہیں۔ پھل آنیکے بعد انار کو چھانٹ دینا چاہیئے۔ اور پھلوں پر حفاظت کی غرض سے کپڑے کی تھیلیاں چڑھا دینی چاہئیں۔ انار کا درخت تخم۔ قلم پیوند اور دابہ کے ذریعہ تیار ہو سکتا ہے۔ پادری فرنجر صاحب پیوند سے تیار کرنیکی سفارش کرتے ہیں۔ جو زمین بہت مرطوب رہتی ہو۔ وہاں انار کے درخت بونے نہیں چاہئیں۔ لاہور میں انار اچھے نہیں ہوتے۔ البتہ پشاوری قابل تعریف ہوتے ہیں۔ قندھاری اور پشاوری اناروں کو میوہ فروش لاہور میں کابلی اناروں کے نام سے فروخت کرتے ہیں +

مگر کابلی اور ان اناروں میں بہت فرق ہوتا ہے۔

شریفہ

شریفہ کو پورب میں سیتا پھل بھی کہتے ہیں۔ پنجاب میں یہ پھل کمیاب ہے۔ اسلئے لوگ اسکی خوبی اور ذائقہ سے کم واقف ہیں۔ عالمان علم نباتات اس کے وطن کی نسبت مختلف الرائے ہیں۔ کوئی اسے امریکہ اور یورپ کا باشندہ قرار دیتا ہے۔ اور کوئی ایشیا کا۔ دکن کی جانب شریفہ بہت کثرت سے پیدا ہوتا ہے۔ بلکہ سنا ہے کہ بعض پھل وزن میں سیر بھر تک اترتے ہیں۔ ورنہ آدھ سیر تین پاؤ کے عام طور پیدا ہوتے ہیں۔ یہ بابت اہل پنجاب کو حیرت انگیز معلوم ہوگی۔ کیونکہ ادھر کے باشندوں



نے آدھ پاؤ کا بھی نہیں دیکھا ہوگا۔ لاہور میں بعض میوہ فروشوں کی دوکانوں پر کبھی کبھی شریفے نظر آتے ہیں۔ مگر وہ بہت چھوٹے سیب کے برابر ہوتے ہیں۔ مغز برائے نام ہوتا ہے تخم سے بھرے ہوتے ہیں۔ بہت سے میوہ فروش اکثر ڈنڈی کے پاس چونا لگا کر پکا لیتے ہیں۔ اسلئے ذائقہ میں پھیکا سا ہوتا ہے۔ فی الحقیقت شریفہ ایک اعلیٰ درجہ کا پھل ہے اور اسکا مغز نہایت خوش ذائقہ اور شیریں ہوتا ہے۔

بنگال میں بھی شریفہ کثرت سے پایا جاتا ہے۔ اور کوہستانی مقامات میں بھی بافراط پیدا ہوتا ہے ماہ مئی میں شریفہ پھل لاتا ہے۔ اور اگست سے پکنا شروع ہوتا ہے۔ بعض درخت دو فصلیں دیتے ہیں۔ [illegible] اور پھر جون میں مگر غیر فصل کا پھل اچھا نہیں ہوتا۔

بعد اختتام پھل درخت کو چھانٹنا چاہیئے۔ اور اسکی جڑوں میں گوبر کی کھاد کسیقدر چونہ ملاکر دینا مناسب ہے۔ اسکا درخت۔ داب اور چشمہ سے بآسانی تیار ہوجاتا ہے۔ اگر تخم سے بھی لگایا جاوے۔ تو تین سال کے اندر تیار ہوسکتا ہے بشرطیکہ زمین موافق ہو۔

آلوچہ

آلوچہ کو آڑو کی (جسے شفتالو بھی کہتے ہیں) ایک قسم بیان کیا جاتا ہے۔ درخت اسکا میانہ قد کا ہوتا ہے۔ بنگال کیجا نب آلوچہ کے درخت کم ہوتے ہیں۔ مگر ممالک متحدہ آگرہ اودھ پنجاب میں بکثرت پائے جاتے ہیں۔ سہارنپور اور لاہور کے آلوچے بہت اچھے ہوتے ہیں۔ آلوچہ عمدہ پھلوں میں شمار کیا جاتا ہے۔ اور لوگ اسے بہت شوق سے کہاتے ہیں۔ لاہور میں میوہ فروشوں کی دکانوں پر اپنے موسم میں آلوچے روز مرہ منوں فروخت کیلئے آتے ہیں۔ یہ اوسط درجہ کے گول آڑو کے برابر قد میں ہوتے ہیں۔ بڑے قد کے آلوچے رنگ میں زردی مائل سرخ ہوتے ہیں۔ انکا گودا شیریں اور گٹھلی کے پاس کسیقدر ترشی مائل ہوتا ہے۔ مگر فی الجملہ اسکا ذائقہ نہایت لطیف ہوتا ہے۔ چھوٹی جسامت



کے آلوچے دو قسم کے ہوتے ہیں ایک زرد جو بالعموم ترش نکلتے ہیں۔ دوسرے سیاہ جو شیریں نکلتے ہیں۔ ہندوستان کے میدانی علاقوں میں غور و پرداخت سے آلوچہ نہایت خوش ذائقہ اور بہت بڑے بڑے پیدا ہوسکتے ہیں۔ پنجاب ممالک متحدہ آگرہ و اودھ اور صوبہ بہار کی زمین کو اس کے خاطر خواہ نشو و نما کرنے کی معقول صلاحیت حاصل ہے ؎

آلوچہ کا درخت بیج۔ پیوند۔ اور چشمہ کے ذریعہ بآسانی پیدا ہوسکتا ہے۔ پیوند سے بہت اچھے آلوچے پیدا ہوتے ہیں۔ جب پھل ختم ہولیں اور شاخیں گھنی معلوم ہوں۔ تو فی الفور اُنکو چھانٹ دینا چاہیئے۔ اگر شاخیں گھنی اور بیڈھنگی نہوں تو چھانٹنے کی ضرورت نہیں چھانٹنے کیوقت یا پھل کے ہوچکنے کے بعد آلوچے کے تھالے کہود دینے چاہئیں۔ اور انہیں مہینہ ڈیڑھ مہینہ کہلا رکھیں۔ پھر بوسیدہ گوبر اور لید کی کہاد سے جسمیں باغیچہ کی صاف اور نئی مٹی ملی ہوئی ہو۔ تھالوں کو بہر کر ہموار کردیں۔ ماہ فروری کے شروع میں آلوچے کے درخت پر پھول آتے ہیں۔ اسوقت اگر موسم خشک ہو تو تیسرے چوتھے روز آلوچے کے درختوں کی جڑ میں پانی دینا چاہیئے۔ مگر جب پھل پکنے پر آویں تو اسوقت پانی دینے کی قطعی ضرورت نہیں ؛

گرگانی

یہ پھل بھی آڑو یا شفتالو کی ایک قسم سے ہے۔ اسے ملک فارس کا متوطن بیان کیا جاتا ہے۔ ہندوستان کے کوہستانی علاقوں مثلاً کلو۔ کوہ شملہ وغیرہ مقامات میں یہ درخت نشوونما پاتا اور بارور ہوسکتا ہے۔ مگر میدانی حصوں میں یہ قسم بارور ہوتی ہے۔ اسے کابلی گرگانی کہتے ہیں۔ چونکہ یہ ایک نہایت لذیذ پھل ہے۔ اسلیئے کوہستانی علاقوں میں اسکی کاشت نہایت فایدہ مند ہے۔ پہاڑوں سے صدہا من پھل اب بآسانی شہروں میں آسکتے ہیں۔ جو ترکیب آلوچہ کے بونے اور اسکی غور و پرداخت کی ہم لکھہ چکے ہیں۔ وہی گرگانی کی سمجھنی چاہیئے۔

آلوبخارا

آلوبخارا ایک لذیذ پھل بھی ہے۔ اور مفید دوا بھی ہے۔ تازہ حالت میں یہ خوش ذائقہ پھل ہے۔ اور طبی طور پر بھی فائدہ مند ثابت ہوتا ہے۔ مگر جو بیماریوں سے آلوبخارے دستیاب ہوتے ہیں۔ وہ خشک ہوکر اینٹھے ہوئے ہوتے ہیں۔ انکو بھگونے سے کام نکالتے ہیں۔ اس درخت کو ہندوستان کے تمام میدانی حصوں میں نشوونما ہونیکی صلاحیت

حاصل ہے۔ اور وقت پر خوب باردار ہوتا ہے۔ سہارنپور کے سرکاری باغ میں بہت اچھا آلوبخارا
پیدا ہوتا ہے۔ دیسی آلوبخارے سے نفیس مربے تیار ہوتے ہیں۔ اسکی پرورش کی وہی ترکیب
ہے۔ جو ہم آلوچہ کے ضمن میں لکھ چکے ہیں۔ آلوبخارے کا درخت چشمہ اور پیوند کے ذریعہ آسانی
تیار ہوسکتا ہے۔ اسکے چھوٹے چھوٹے پودے بھی قیمتاً سہارنپور کے سرکاری باغ سے مل
سکتے ہیں۔

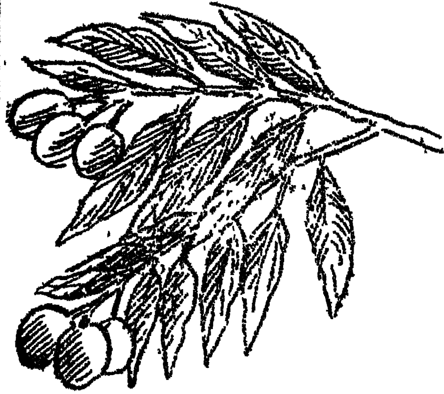
چیری

چیری دراصل ولائیتی پھل شمار ہوتا ہے۔ ہندوستان کے صرف پہاڑی مقامات میں
پیدا ہوسکتا ہے۔ چیری کی اسوقت دو قسمیں تحقیق ہوئی ہیں۔ ایک دیسی چیری جو کوہ شملہ
اور اس کے مضافات میں پائی جاتی ہے۔ اکلوراتی اور سیوراج میں بھی ہوتی ہے۔ مگر کشمیر
کی چیری کی بہت تعریف کیجاتی ہے۔ دوسری قسم کی ولائیتی ہے۔ جسے شوقین انگریزوں
نے ولائیت سے منگوا کر ہندوستان کے پہاڑی مقامات میں جابجا بویا ہے۔ اہل یورپ چیری
کے بہت شائق اور مداح ہیں۔ اور وہاں اب اسکی قریب سو اقسام کے موجودہ ہیں جن
اصحاب نے چیری کی کاشت کا ہندوستان کے پہاڑی مقامات بالخصوص کوہ ہمالیہ میں
تجربہ کیا ہے۔ وہ سب اسبات پر متفق الرائے ہیں۔ کہ یورپ کی چیری کی تمام قسمیں یہاں
نہائت عمدگی سے پیدا ہوسکتی ہیں۔ بالعموم اسکی پنیری ولائیت سے منگوائی جاتی ہے
ہندوستان کے پہاڑوں سے جہاں اسکی کاشت ہوتی ہے۔ بآسانی پنیری مل سکتی
ہے۔ چونکہ پھل لذیذ ہے۔ اس لئے پہاڑوں میں اسکی کاشت کو فروغ دینا چاہیئے۔
اسکی لکڑی باجوں کے کام آتی ہے

لکاٹ

لکاٹ ہندوستان میں ایک مشہور پھل ہے۔ اسے ملک چین کا متوطن بیان کیا
جاتا ہے۔ مگر جاپان کے لکاٹ کی اکثر اخبارات میں بہت تعریف دیکھی گئی ہے۔ یہ درخت

ہندوستان کے تمام میدانی حصوں میں پایا جاتا ہے۔ کہیں کم اور کہیں زیادہ۔ سہارنپور کا لکاٹ قابل تعریف ہے۔



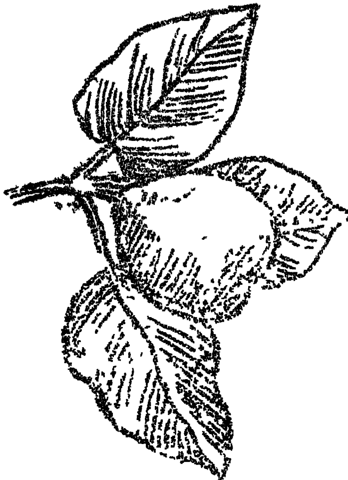
بعض لکاٹ قد میں بہت چھوٹے ہوتے ہیں۔ اور انکے اندر سے گٹھلی بڑی نکلتی ہے۔ مغز ترش اور برائے نام بعض لکاٹ کے تخم چھوٹے ہوتے ہیں۔ قد بڑا اور مغز شیریں اور ڈلا ہوتا ہے۔ اس قسم کے لکاٹ کھانیکے قابل ہوتے ہیں۔ لکاٹ میں دسمبر کے اخیر میں پھول آتا ہے۔ اور اپریل یا مئی میں پک جاتے ہیں۔ خام حالت میں اسکی اکثر چٹنی بناتے ہیں۔

جب پھل پر آجاوے تو اسے خوب سیراب رکھنا چاہیئے۔ مگر جب خشکی کے ایام قریب ہوں تو پانی دینا چاہیئے۔ اگر شاخیں بعد خشکی ہو گئی ہوں تو جاڑوں میں احتیاط سے چھانٹ دیں۔ ورنہ اسکو چھانٹنا نہیں چاہیئے۔ عمدہ لوکاٹ نہایت خوش ذائقہ ہوتا ہے۔ اسلئے اسکی کاشت کو حتی الوسع ترقی دینا چاہیئے۔ ورنہ پھل پرند چٹ کر جاتے ہیں۔

گو لکاٹ تخم سے بھی پیدا ہوسکتا ہے۔ مگر پیوندی اچھا ہوتا ہے۔ پیوند کے ذریعے سے یہ بہت آسانی سے پیدا ہوسکتا ہے۔ مگر مالی ہوشیار ہونا چاہیئے۔ شروع فروری میں اسکے تھالے کھود کر قریب دو ہفتہ کے کھلے رکھنے چاہئیں پھر بوسیدہ گوبر لید اور پتی کی کھاد دیکر اوپر سے مٹی ڈالکر سطح ہموار کر دیں۔

ناشپاتی

ہندوستان میں ناشپاتی ایک مشہور پھل ہے۔ اہل یورپ اسکی صدہا قسمیں بیان کرتے ہیں۔ مگر ہندوستان میں وہ قسمیں نہیں پائی جاتیں۔ البتہ کشمیر کی ناشپاتی جسے ناخ بھی کہتے ہیں۔ نہایت شیریں خوشبودار اور خوش ذائقہ۔ لاہور میں یہ بہت فروخت ہوتی ہے۔ ناشپاتی ہندوستان کے پہاڑی اور میدانی دونوں حصوں میں پیدا ہوتی ہے۔ پہاڑی میدانی کی نسبت ذائقہ میں اچھی ہوتی ہے۔ کسیجگہ بہت چھوٹی ہوتی ہے اور کسیجگہ بڑی۔ لاہور میں ناشپاتی بکثرت پیدا ہوتی ہے۔ اور بہت بڑی بڑی ہوتی ہیں۔ عام طور پر ایک پیسہ کی دو آجاتی ہیں۔ ایک اہل الرائے کہتے ہیں کہ ایران کی ناشپاتی کمال درجہ کی تعریف کے قابل ہوتی ہے۔ پوست نہایت ملائم ایسا اور مغز خوشبودار اور شیریں ہوتا ہے۔ کہ دانت تک لگانیکی ضرورت نہیں۔ حلوائے بیدودہ کیطرح نرم ہوتا ہے



دہلی اور سہارنپور میں بھی ناشپاتی عمدہ اور بڑی ہوتی ہے۔ شملہ اور پنجور کے باغ میں اسکی بڑی افراط ہے۔

ناشپاتی کا درخت لگانے سے سات آٹھ سال کے بعد پھل دینے لگتا ہے۔ تخم۔ قلم۔ چشمہ دابہ پیوند سب سے بآسانی تیار ہو جاتا ہے۔ پیوندی ناشپاتی اچھی ہوتی ہے۔ اسکو چھانٹنا مضر ہے۔ تاوقتیکہ درخت پورے شباب میں نہ ہو اور اسکی

شاخیں بے ڈھنگی نہ ہوجاویں پھل کے بعد اگر چھانٹنے کی ضرورت ہو۔ تو چھانٹنا مناسب ہے۔ موسم سرما میں اسکے تھالے کھولکر دو تین ہفتہ حرارت آفتاب اور ہوا لگنے دیں۔ بعد ازاں نئی مٹی اور گوبر کی بوسیدہ کھاد میں کسی قدر چونہ ملاکر سطح ہموار کردیں۔ حسب ضرورت پانی دیں۔ خاصکر جب پھول آنے کا موسم قریب تر ہو

بہی

بہی گو ایک مشہور پھل ہے۔ اور علاوہ کھانے کے مربے کے بہت کام آتا ہے۔ مگر اسکا درخت ہندوستان کے میدانی حصّوں میں عام طور پر پیدا نہیں ہوتا۔ پنجاب کے اکثر میدانی حصّوں میں بہی اسکے درخت ہیں۔ چنانچہ لاہور میں موجود ہیں۔ مگر بہی کم پیدا ہوتی ہے۔ مربّہ کے زیادہ کام میں آتی ہے۔ اسے بعض ایران کے متوطن کہتے ہیں۔ کہ شملہ۔ کلو اور کشمیر میں نہایت قابل تعریف بہی پیدا ہوتی ہے۔ ہندوستان کے کوہی مقامات میں اسکی کاشت کے تجربے میں بھی بہت کامیابی ہوئی ہے۔ ایک صاحب فرماتے ہیں کہ اگر ایران سے قلمیں منگا کر ہندوستان کے کوہی مقامات میں نصب کیجاویں تو بہت فائدہ متصوّر ہے۔ ڈاکٹر رڈل صاحب فرماتے ہیں کہ مقام ستارا جو صوبہ بمبئی میں واقع ہے۔ یہ پھل کثرت سے پیدا ہوتا ہے۔ چونکہ یہ پھل نہایت خوش ذائقہ ہے۔ اور



اطبائے ہند اسکی بہت تعریف کرتے ہیں۔ اسلئے اسکی عمدگی کیجانب توجہ کرنی مناسب ہے۔ بہی کا درخت قلم سے بہت اچھا ہوتا ہے۔ قلمیں لگانے کی ترکیب ابتدا میں بیان ہو چکی ہے ÷

سیب

سیب ایک مشہور چیز ہے۔ اور اردو شاعری میں اسکا بہت ذکر ہوتا ہے۔ مگر
ہندوستان کے میدانی حصوں کو اسکے پیدا کرنے کی صلاحیت حاصل نہیں ہے۔ سیب
درحقیقت نہایت خوش ذائقہ پھل ہے۔



اسکا رنگ اور اسکی خوشبو نہایت . . .

. . . .

دلفزا ہوتی ہے۔ یورپ کے اہل الرائے
سیب کی پانسو قسمیں بتاتے ہیں۔ مگر
ہندوستان میں بہت کم اشخاص نے سوہی
سیب کے درخت لگاکر تجربہ کیا گیا۔ مگر ناکامی ہوئی بعض جگہ نشو و نما ہی نہیں ہوا۔ بعض
جگہ پھول آیا۔ اور بعض جگہ ادنےٰ درجہ کا پھل بھی پیدا ہوا مگر ہزار دقت اور شبانہ روز کی
محنت سے اسے کامیابی نہیں کہہ سکتے۔

پنجاب میں کشمیر اور افغانستان سے سیب آکر بکثرت فروخت ہوتا ہے۔ لاہور میں چھوٹا سیب
ایک پیسہ اور عمدہ دو پیسے کو ملتا ہے۔ ایران کے سیب کی بہت تعریف سنی جاتی ہے چنانچہ
وہاں کے شعرا بھی اسے اپنے کلام میں بہت باندھتے ہیں۔ ہندوستان کے کوہی مقامات
میں سیب کی کاشت میں معقول کامیابی ہوئی ہے۔ تجربات لگاتار جاری ہیں۔ مسٹر کولڈ
سٹریم سابق ڈپٹی کمشنر شملہ کو اسطرف بہت توجہ ہے۔ سیب کے درخت کے پودے اور
قلمیں یورپ سے بھی منگوا کر کئی پہاڑوں میں لگائی گئی ہیں۔ پہاڑوں میں کچھ جنگلی سیب
کے درخت بھی پائے جاتے ہیں جنہیں اگر غور و پرداخت سے پیدا کیا جائے تو عمدہ پھل
دے سکتے ہیں۔ ہندوستان میں عام طور پر ایک سیب کی قسم پائی جاتی ہے۔ جو پختہ ہونے
پر سفیدی مائل سبز ہوتی ہے۔ اس قسم کے سیب قد میں بہت چھوٹے ہوتے ہیں۔

ذائقہ میں گو شیریں ہوتے ہیں۔ مگر وہ خوشبو اور تری نہیں پائی جاتی یہ سیب لاہور میں بیچے کے آٹھ دس آجاتے ہیں۔ سیب کا درخت داب قلم اور پیوند کے ذریعے تیار ہو سکتا ہے موسم سرما میں ان کے تھالے کھول کر نئی مٹی اور عمدہ کھاد ان کی جڑوں میں دینی چاہیئے کھاد میں کسیقدر چونہ کا جزو شامل کر دینا چاہیئے۔ حسب ضرورت پانی دیں۔ بلا اشد ضرورت درخت کو چھانٹنا نہیں چاہیئے۔ ہمیں امید ہے۔ کہ ہندوستان کے پہاڑوں میں عمدہ سیب کی کاشت میں بہت جلد کامیابی ہوگی۔

ایپریکاٹ (زرد آلو)

بعض ایپریکاٹ کو خوبانی بھی کہتے ہیں۔ مگر یہ غلطی ہے۔ خوبانی ایپریکاٹ سے مختلف ہوتی ہے۔ گو نسل ایک ہی ہو ایپریکاٹ شفتالو کی ایک قسم ہے۔ یہ درخت ہندوستان کے میدانی حصوں میں شاذونادر ہی نشو و نما پاتا ہے۔ البتہ پہاڑی مقامات میں عمدگی سے پیدا ہو جاتا ہے۔ سرکاری باغوں میں اسکا بہت تجربہ کیا گیا۔ مگر نتیجہ یہی نکلتا ہے کہ اسے پہاڑوں پر ہی پیدا ہونے اور پھل لانیکی صلاحیت حاصل ہے۔ لداخ اور کشمیر سے ایپریکاٹ آکر لاہور میں بکثرت بکتے ہیں۔ پہاڑوں میں چار برس کے اندر یہ پھل لے آتا ہے۔ برکلی صاحب لکھتے ہیں۔ کہ ضلع سہارنپور میں ایپریکاٹ پھل دیتا ہے۔ پونا میں پھول آتا ہے۔ مگر پھل نہیں دیتا۔ یورپ سے اسکی کئی قسمیں منگوا کر پہاڑوں میں بوئی گئی ہیں کو وکلو کیجانب اچھی کامیابی کیصورت نظر آتی ہے۔ ایپریکاٹ کا درخت قلم اور پیوند کے ذریعہ تیار ہو جاتا ہے۔

کمقاٹ

کمقاٹ کو ملک چین کا متوطن بیان کیا جاتا ہے۔ فرمنجر صاحب لکھتے ہیں۔ کہ تھوڑے عرصہ سے اُسے ہندوستان میں برتنے لگے ہیں۔ یہ ایک قسم کی نارنگی ہے۔ اور اسکا قد لیچی کے برابر ہوتا ہے۔ موسم سرما میں یہ درخت پھلوں سے لدجاتا ہے۔ اور بہت خوبصورت

معلوم ہوتا ہے۔ چین والے اسکا بہت نفیس مربہ تیار کرتے ہیں۔ اسکا درخت تخم سے پیدا ہو سکتا ہے۔ مگر پیوندی بہت اچھا ہوتا ہے۔

نکٹرائن

نکٹرائن کا وطن ایران کہا جاتا ہے۔ مگر اس درخت کو ہندوستان کے پہاڑی مقامات میں بارور ہونے کی پوری صلاحیت حاصل ہے۔ بنگال کی آب و ہوا اسکے ناموافق ہے البتہ اطراف پٹنہ میں ایک قسم شاداب دیکھی گئی ہے جسے کابلی نکٹرائن کہتے ہیں میدانی قطعات میں ممالک متحدہ آگرہ و اودھ اور پنجاب کے بعض بعض مقامات میں اس کے درخت دیکھے جاتے ہیں چونکہ یہ شفتالو کی ایک قسم ہے۔ اسلئے ذائقہ میں نہایت عمدہ ہوتی۔ ایک صاحب اسکا ہندی نام ہریل لکھتے ہیں۔ یہ معلوم نہیں کہ یہ کہاں تک مروج ہے۔ جو امور شفتالو اور آلوچے کے بونے تغذیہ اور داشت کے ضمن میں بیان کئے گئے ہیں۔ وہی نکٹرائن کیلئے موزون ہیں۔ اسے چشمہ اور پیوند کے ذریعہ تیار کیا جاتا ہے۔

لیچی

لیچی کو ملک چین کا مستوطن قرار دیا جاتا ہے۔ مگر سنا ہے۔ کہ وہاں یہ پھل کمیاب ہے چونکہ اسے نرم اور مرطوب زمین درکار ہے۔ اسلئے بنگال اور بہار کی آب و ہوا اسے بہت موافق ہے۔ لیچیاں نہایت خوش ذائقہ ہوتی ہیں۔ اور اسکی خوشبو بھی دل پسند ہے۔ اسکا درخت باغ کی زینت تصور کیا جاتا ہے۔ ماہ فروری میں اس پر زرد رنگ کے پھول آتے ہیں۔ پھر چھوٹے چھوٹے سبز رنگ کے پھل لگنے شروع ہوتے ہیں جو پختہ ہوکر سرخ ہو جاتے ہیں۔ اسوقت درخت پر بہار ہوتی ہے۔ کہتے ہیں کہ لیچی کی ایک ایسی قسم ہے۔ جسکے پھل پک کر بھی سبز رہتے ہیں۔ مگر عام طور پر یہ قسم نہیں پائی جاتی ہے پھل قد میں بالعموم چھوٹے انڈے کے برابر اور وضع میں زیادہ تر چپٹا ہوتا ہے

پنجاب میں اگر کوشش کیجائے تو کئی جگہ لیچیاں پیدا ہوسکتی ہیں لیچی کے درخت کو تخم اور انٹے سے تیار کیا جاسکتا ہے۔ تخم کی نسبت انٹے سے تیار کرنا بہتر ترکیب ہے انٹا ماہ مئی میں باندھنا چاہیئے۔ بعد میں چونے کا جزو شامل کرکے بطور کھاد دینا چاہیئے لیچی کو بیدا ہوجانیکی صلاحیت حاصل ہے۔

آش پھل

آش پھل لیچی کی ایک قسم ہے۔ گو اس کے برابر نہیں ہے۔ تاہم عمدہ پھل ہے۔ صوبہ بنگال میں اس کے درخت کثرت سے پائے جاتے ہیں۔ جو بونے اور غور و پرداخت کی ہدایات لیچی کے ضمن میں دیگئیں ہیں۔ وہی آش پھل کیلیے کافی ہیں۔ ماہ جون میں یہ پھل پختہ ہوجاتا ہے۔

رامبوٹان

رامبوٹان کا وطن جزائر میلے بیان کیا جاتا ہے۔ مگر افسوس ہے۔ کہ ہندوستان کے کسی حصہ میں یہ پایا نہیں جاتا۔ لوگ اس کے نام سے بھی واقف نہیں درحقیقت یہ پھل بھی لیچی کی ایک قسم ہے۔ اور عمدہ قسم ہے مگر ہندوستان میں عنقا صفت ہے کہتے ہیں کہ کسی زمانہ میں کلکتہ کے سرکاری باغ میں لگایا گیا تھا۔ مگر بارور نہیں ہوا اگر اولوالعزم اصحاب ملک کے مختلف حصوں میں اسے بطور تجربہ نصب کریں تو ممکن ہے۔ کہ کسی جگہ کامیابی ہوجاوے ممکن نہیں۔ بلکہ اغلب ہے۔ ترکیب جو لیچی کے ضمن میں بیان ہوئی تجربہ کیلیے کافی ہے البتہ ابتدا میں اسے باہر سے منگوانا پڑتا ہے۔

لطکوا

یہ پھل بھی لیچی کی ایک قسم ہے سلہٹ اور مشرقی بنگالہ میں پیدا ہوتا ہے۔ اسے بھی مرطوب آب و ہوا درکار ہے لیچی کے برخلاف اسکا پوست چکنا ہوتا ہے۔ جون کے اخیر میں پھل پختگی پر آتا ہے۔ اس کے ذائقہ کی بہت تعریف سنی جاتی ہے۔ اکثر بنگالی اسے جانتے

ہیں پھل کے اندر تخم بہت ہوتے ہیں۔ اگر پنجاب یا ممالک متحدہ آگرہ واودھ میں مرغوب جگہوں میں اسے لگادیں۔ تو کامیابی کی پوری توقع ہے +

چیری مائر ولائیتی شریفہ

چیری مائر شریفہ کی ایک بہترین قسم ہے۔ مگر افسوس یہ ہے۔ کہ ہندوستان میں نایاب ہے۔ ہر چند کلکتہ اور سہارنپور کے سرکاری باغات میں پیدا کرنیکی کوشش کیگئی۔ مگر کامیابی نہیں ہوئی۔ جزائر جمیکا کے پہاڑی قطعات اور امریکہ کے کوہ انڈین کے سلسلہ میں پھل حسب مراد پیدا ہوتا ہے۔ بعض اہل الرائے فرماتے ہیں۔ کہ ہندوستان کے سلسلہ کوہ ہمالیہ اور نیلگری پہاس کے لگانیکی کوشش کیجائے تو ضرور کامیابی ہو ایک صاحب بہادر لکھتے ہیں۔ کہ جسنے یہ پھل نہیں کھایا۔ اسنے کچھ بھی نہیں کھایا۔ دنیا کے اول درجہ کے خوش ذائقہ پھلوں میں اسے شمار کیا گیا ہے۔ سنا ہے۔ کہ نیلگری پربت پر اسکا تجربہ ہورہا ہے

لونڈی

یہ درخت پنجاب اور ممالک متحدہ آگرہ واودھ میں پایا نہیں جاتا۔ البتہ دکن میں سنا گیا ہے۔ کہ بکثرت پیدا ہوتا ہے۔ بنگال میں کہیں اسکا ایک آدھ درخت پایا جاتا ہے کلکتہ میں دو یا تین درخت بطور نمائش موجود ہیں۔ اس درخت کے پتے بہت خوشنما ہوتے ہیں۔ پھل بظاہر بہت بڑا ہوتا ہے۔ مگر اندر سے نرا بیج ہوتا ہے۔ بیج کے اوپر تھوڑا سا گودا ہوتا ہے۔ مگر وہ خوش ذائقہ ہوتا ہے۔ اسمیں گلاب کے عرق کی سی خوشبو آتی ہے۔ بہت سے لوگ اسے شوق سے کھاتے ہیں۔ جون میں پھل خوب پک جاتا ہے۔ اسکا درخت تخم کے ذریعہ پیدا ہوتا ہے

امرول

امرول کا وطن جزیرہ مولکش کہا جاتا ہے۔ اہل یورپ اسے تزئین باغ کے لئے لگاتے

ہیں۔ وجہ یہ ہے۔ کہ اسکے پتے بہت چوڑے اور چمکیلے سبز رنگ کے ہوتے ہیں پھل
چھوٹے ہوتے ہیں۔ انکے اوپر کی جلد ہلکی اور گلابی رنگ کی ہوتی ہے۔ ایام سرما کے
شروع سے اسپر پھول آتے ہیں۔ اور موسم برسات کے اخیر میں وہ پختہ ہوتے ہیں۔
جاڑے کے موسم تک پل سکتے ہیں لیکن یہ بنگال اور دکن کی جانب زیادہ ہوتے ہیں۔ اسکا
درخت تخم اور داب دونو طرح سے تیار ہو سکتا ہے +

چمرول سفید

اسکا وطن جزائر غرب الہند کہتے ہیں۔ اسے بھی تزئین باغ کیلئے لگاتے ہیں۔
یہ بھی امرول کی نسل سے معلوم ہوتا ہے۔ پھل قریب ویسا ہی ہوتا ہے جیسا
کہ امرول کا تخم سے تیار ہوتا ہے

لال چمرول

چمرولوں کی اس قسم کو ہندی نٹا کہتے ہیں۔ درخت کشیدہ قامت ہوتا ہے۔ اور
پتے خوبصورت اور گھنے ہوتے ہیں ماہ مارچ میں پھولتا ہے۔ اور جون جولائی میں
پھل خوب پک جاتے ہیں پھل بیر کے برابر ہوتے ہیں۔ باغوں میں اسکے چند درخت
لگانا باغ کی رونق کو دوبالا کر دیتا ہے۔ یہ درخت تخم سے باسانی تیار ہو جاتا ہے +

گلاب جامن

اس درخت کا وطن ہندوستان کہا گیا ہے۔ چونکہ اسے جامن کے درخت سے
کسی طرح سے مشابہت ہے۔ اور اسکے پھل کے گودے میں ہلکی سی ایسی خوشبو آتی ہے
جیسے عرق گلاب کی۔ اسلئے اسے گلاب جامن کہتے ہیں۔ پھل دانہ بیر کے برابر ہوتا
ہے۔ اور جلد سرخی مائل ہوتی ہے۔ تخم اور داب دونوں طرح سے اسے تیار کیا جاتا
ہے +

منگاسٹین

منگاسٹین کا درخت ہندوستان میں کمیاب ہے۔ ضلع آرہ و شاہ آباد و پٹنہ میں اسکے چند درخت موجود ہیں جنہیں سے بیان کیا جاتا ہے۔ کہ دو تین پھلتے ہیں اسکی پھل کی حد سے زیادہ تعریف کیجاتی ہے۔ اگر ہر صوبہ میں لوگ اسے لگا کر تجربہ کریں تو خالی از فائدہ نہو گا اس درخت کا وطن جزائر ملے کہا جاتا ہے۔ کلکتہ میں یہ میوہ باہر سے جہازوں پر لد کر آتا ہے پھل اوسط درجہ کے سیب کے برابر ہوتا ہے۔ اسکا گودا بہت ملائم خوش ذائقہ اور خوشبودار ہوتا ہے۔ اگر درخت نشو و نما پانے لگے تو چھانٹنا نہیں چاہیئے۔ بوسیدہ گوبر کی کھاد کے ساتھ چونے کا جزو شامل کرکے ڈالیں۔ امید ہے۔ کہ درخت کو تقویت پہنچیگی۔ اس کے پودے تلاش سے منگوا کر لگانے چاہئیں۔ کلکتہ کے سرکاری باغ کے سپرنٹنڈنٹ سے خط و کتابت کرنی چاہیئے۔

کوامنگاسٹین

یہ درخت سوائے صوبہ مدراس کے اور جگہہ نایاب ہے۔ درخت بہت خوبصورت ہوتا ہے اور جس باغ میں لگایا جاتا ہے۔ اسے پر رونق کر دیتا ہے۔ پھل رنگ اور قد میں نارنگی کی مانند ہوتا ہے۔ اسکا مربہ اچھا بنتا ہے۔ اسکی ترشی مربہ کی چاشنی کے ساتھ اچھی معلوم ہوتی ہے۔ تخم سے تیار کیا جاتا ہے۔

رام پھل

رام پھل درحقیقت شریفہ کی ایک قسم ہے۔ یہ پھل امریکہ میں بھی پایا جاتا ہے۔ ہندوستان میں صوبہ بنگال و بہار میں بکثرت پیدا ہوتا ہے۔ شریفہ کی نسبت رام پھل کا درخت بڑا ہوتا ہے۔ رام پھل جون و جولائی میں خوب پک جاتا ہے۔ چونکہ اسکا مزاج سرد ہے۔ اس لئے اسے غنیمت سمجھکر کھاتے ہیں۔ گو عمدہ شریفہ کی یہ برابری نہیں کر سکتا تاہم اگر غور و پرداخت

سے تیار کیا جائے۔ تو بہت اچھے پھل دیتا ہے۔

تخم کے علاوہ داب چشمہ۔ قلم اور انٹے سے بھی یہ پیدا کیا جا سکتا ہے۔ جو ترکیب پرورش شریفہ کے ضمن میں لکھی ہے۔ وہی (داب) پھل کیلئے موزون ہے ❊

ہری پھل ولایتی نونا

اس درخت کو ملک امریکہ کا باشندہ کہتے ہیں۔ ہندوستان میں کمیاب ہے۔ البتہ آسام کے علاقہ گوہٹی میں بکثرت پیدا ہوتا ہے۔ یہ بھی شریفہ کی ایک قسم ہے۔ جولائی و اگست میں یہ پک کر کھانیکے قابل ہو جاتا ہے۔ چونکہ اسکے بونے کا تجربہ نہیں کیا گیا۔ اسلئے یہ کم پایا جاتا ہے۔ ورنہ صوبہ بنگال کی آب و ہوا اسکے مزاج کے عین موافق معلوم ہوتی ہے۔ اسکے پھل بڑے بڑے ہوتے ہیں اور اسکی مٹھاس میں کیقدر ترشی بھی ہوتی ہے۔ بہت سے لوگ اسے شوق سے کھاتے ہیں۔ تخم کے ذریعہ بآسانی پیدا ہو سکتا ہے ❊

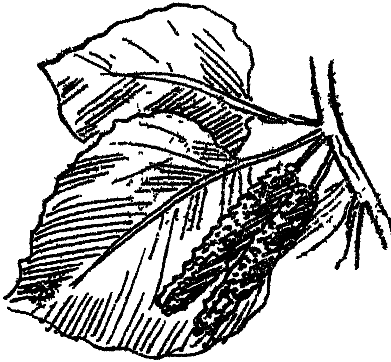
ارنڈ خربوزہ

ارنڈ خربوزہ نہایت عمدہ پھلوں میں شمار کیا جاتا ہے۔ اسکا وطن جزیرہ جسکا بیان کرتے ہیں۔ پاس پاس اگر درجن دو درجن درخت لگائے جاویں تو پھل آتا ہے۔ ورنہ اکیلے دوکیلے درخت بے ثمر رہتے ہیں۔ ہمیشہ احتیاط رکھنی چاہیئے کہ اسکی جڑ میں ضرورت سے زیادہ پانی نہ مرنے پائے۔ ورنہ درخت خشک ہو جاتا ہے۔ تخم سے اسکو پیدا کرنا بہترین ترکیب ہے۔ ہر ایک درخت کا آپسمیں چار چار۔ پانچ پانچ گز کا فاصلہ رہنا چاہیئے۔ دیمک اسکی خاص دشمن ہے۔ اس سے خبردار رہنا چاہیئے۔ ضلع ہوشیارپور میں دو ایک جگہ پھل دیتا ہے۔ چونکہ درخت بہت خوشنما ہوتا ہے۔ اس لئے تزئین باغ بھی متصور ہے ❊

شہتوت

اگرچہ شہتوت جو عمدہ پھلوں میں شمار کیا جاتا ہے۔ ہندوستان میں کئی اقسام کا

موجود ہے۔ اور اہل ہند کے نزدیک عمدہ تصور ہوتا ہے۔ مگر تحقیقی طور پر سنا گیا ہے۔ کہ ملک ایران میں جیسا نفیس یہ میوہ پیدا ہوتا ہے۔ ویسا اور کہیں نہیں ہوتا۔ شہتوت کے درخت کے پتے کئی کام آتے ہیں۔ بالخصوص ریشم کے کیڑوں کی خاص غذا سمجھے جاتے ہیں۔ اسکی لکڑی مضبوط ہوتی ہے اور عمارات کے علاوہ زمینداری کے بہت کاموں میں آتی ہے۔ شروع پھاگن سے شہتوت اپنا لباس بدلنے لگتا ہے۔ چیت میں اسکے درخت خوب ہرے ہرے نظر آتے ہیں۔ اُنکی سبزی اور پتوں کی خوبصورتی بہت اچھی معلوم ہوتی ہے۔ شہتوت کے شربت کو کئی امراض کیلئے تجویز کرتے ہیں۔ جیسا کہہ میں شہتوت اور بیدانہ شمالی ہند میں بکثرت میسر آتا ہے۔ گرمی کے دفعیہ کیلئے اسے بہت استعمال کرتے ہیں۔



لمبے شہتوت کو حبیب کہتے ہیں۔ اور یہ بہت شیریں ہوتا ہے۔ بعض کا رنگ سبز اور بعض کا سفیدی مائل سبز رہتا ہے۔ بعض شہتوت کی قسمیں گول اور چھوٹی ہوتی ہیں۔ انکو بیدانہ کہتے ہیں۔ یہ بہت جلد گہل جاتا ہے۔ صبح کا توڑا ہوا شام کو خراب ہوجاتا ہے۔ بیدانہ مختلف رنگوں کا ہوتا ہے۔ بعض سفید بعض سبز بعض ارغوانی اور بعض ہلکا سرخ۔ اہل ایران سنا ہے۔ کہ شہتوت کو قدرتی شکر پارے کہتے ہیں۔ انکو خشک کر کے رکھہ لیتے ہیں اور سفر میں لیجاتے ہیں۔ اُنکی شیرینی اور خوشبو کی نہائت تعریف کیجاتی ہے۔ ہماری رائے میں اگر ایران سے پودے منگوا کر ہندوستان کے مختلف حصص میں لگا کر تجربہ کیا جائے

تو کامیابی کی پوری امید کیجا سکتی ہے۔ لیکن افسوس یہ ہے۔ کہ ہمارے ہموطنوں کو ان باتوں کا شوق نہیں ہے۔ سب سے موزوں مقامات علاقہ کشمیر اور کوہ ہمالیہ کے مختلف حصص میں ہیں جب شہتوت پک جاتے ہیں۔ تو ایک قسم کے پرند جنہیں تلیر کہتے ہیں بہت اترتے ہیں۔ اور سارے دن پیڑ پر لدے رہتے ہیں۔ ان سے واجبی حفاظت کرنی چاہیئے۔

شہتوت کا درخت تخم سے پیدا ہو سکتا ہے۔ مگر قلم کے ذریعہ بہت عمدہ تیار ہوتا ہے

انجیر

ہندوستان میں انجیر کے پھل کو سب جانتے ہیں شمالی ہند میں یہ ماہ مئی سے لیکر جولائی کے اخیر تک دستیاب ہو جاتا ہے۔ بعض جسامت میں چھوٹے اور ہلکے رنگ کے اودے ہوتے ہیں اور بعض بہت بڑے بڑے اور رنگ میں بالکل سیاہ۔ کاشت انجیر کیجانب ہندوستان میں بہت ہی کم توجہ کیجاتی ہے۔ اسے اچھا پیدا کرنے کا خیال تو شاذ و نادر ہی لوگوں کو ہوتا ہوگا۔ کھانے اور تعریف کے قابل انجیر کابل سے آتے ہیں۔ مگر کوہ ہمالیہ کے کئی مقامات پر جو خود رو اور دیسی انجیر پیدا ہوتے ہیں۔ وہ ذائقہ اور شیرینی میں قریب قریب کابلی انجیر و نکے پہنچتے ہیں۔

فرمنجر صاحب کی رائے ہے۔ کہ انجیر کے درخت میں جب پھل لگ چکے تو اسے خوب پانی دینا چاہیئے۔ کچھ عرصہ بعد انجیر کے درختوں کے تھالے کھود کر اسمیں بوسیدہ گوبر اور چونے کی کھاد دینی چاہیئے کھاد نیچے کی نئی مٹی میں ڈالی جاویگی۔ تو بہت مفید ہوگی +





انجیر کا درخت بالعموم قلم کے ذریعہ پیدا کیا

جاتا ہے۔ قلم بھادوں کے مہینہ میں لگائی جاسکتی ہے۔ یہ وقت اسکے لئے بہت اچھا ہوتا ہے

کروندا

کروندا ہندوستان میں مشہور چیز ہے۔ جب یہ خوب پک جاتا ہے۔ تو اسے بہت سے لوگ ایسے ہی کہاتے ہیں۔ مگر دراصل اسکا آچار اور مربہ پڑتا ہے۔ اور اسکی چٹنی بھی بہت نفیس ہوتی ہے۔ کروندے کے درخت میانہ قد کے ہوتے ہیں۔ لیکن جب پھلوں سے لدے ہوتے ہیں تو نہایت خوبصورت معلوم ہوتے ہیں تزئین باغ کیلئے اُسے لگانا بہت اچھا ہے۔ اسکے پتے بھی خوشنما ہوتے ہیں۔ کروندے کئی رنگ کے ہوتے ہیں۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔ بعض بالکل سبز۔ بعض بالکل سفید۔ بعض سرخ اور بعض نیم سرخ اور نیم سفید یک گر بعض شوخ ارغوانی رنگ کے ہوجاتے ہیں۔ جولائی اور اگست میں کروندے توڑے جاتے ہیں۔ پھل ہمیشہ اس کثرت سے آتا ہے۔ کہ کروندوں کے گچھے کے گچھے توڑے جاتے ہیں۔ اگر کروندے کے درخت غور و پرداخت سے لگائے جاویں۔ تو بہت بڑے اور عمدہ پھل دیسکتے ہیں۔ سنا ہے۔ کہ صوبہ اودھ میں کروندوں کے بڑے بڑے جنگل موجود ہیں۔ جہاں وہ خودرو ہوتے ہیں۔ اور عجب بہار دیتے ہیں۔ بعض پہاڑوں میں خودرو کروندے پیدا ہوتے ہیں۔ جنکے درخت بہت چھوٹے چھوٹے ہیں۔ کروندوں میں ایک قسم کا دودھ سا نکلتا ہے۔ جو دھونے سے صاف ہوجاتا ہے۔ کروندے کا درخت تخم سے بآسانی تیار ہوسکتا ہے

چینی کروندا

پادری فرنجر صاحب لکھتے ہیں۔ کہ ایک صاحب بہادر نے ملک چین سے ہندوستان کو کروندوں کے درخت بھیجے تھے۔ مگر نہ معلوم انکا کیا حشر ہوا۔ معلوم ہوتا ہے۔ کہ چین میں کروندے بہت ہی عمدہ ہوتے ہونگے۔ ورنہ صاحب بہادر بطور تحفہ انکو ہندوستان میں بھیجنے کی تکلیف گوارا نہ فرماتے۔ اگر بمبئی کے تجاروں کے ذریعہ جو چین سے کاروبار رکھتے ہیں کروندوں کے پودے منگوائے جائیں۔ تو ہندوستان کے مختلف حصص کی آب وہوا

میں انکا تجربہ ہوسکتا ہے۔ سرکاری باغات کے سپرنٹنڈنٹ اگر اسطرف توجہ فرمادیں۔ تو یہ کام بآسانی ہوسکتا ہے +

ولایتی کروندا

اِس کروندے کا اصل وطن مقام نیٹال بیان کیا جاتا ہے۔ یہ کروندا ہندوستان کے کروندے کی نسبت اچھا ہوتا ہے۔ ہندوستان کے باہر جزائر کیپ وغیرہ میں یہ کھانے پکانے کے صرف میں زیادہ آتا ہے۔ لیکن ہندوستان میں دوچار جگہہ اسے نصب کیا گیا۔ مگر کامیابی نہیں ہوئی ایک صاحب فرماتے ہیں۔ کہ کوہ نیلگری کے بعض مقامات میں یہ خوب سرسبز اور شاداب ہوتا ہے۔ اگر اسے ہندوستانی کروندوں سے پیوند کرکے بویا جائے۔ تو غالباً ہندوستان کے ہرحصہ میں پیدا ہوجاویگا +

چینی نرنگا

اس درخت کا اصل وطن ملک چین کہا جاتا ہے۔ اسکے چند درخت کلکتہ کے سرکاری باغ میں موجود ہیں۔ مگر عام طور پر نہیں پایا جاتا۔ البتہ اگر لوگ توجہہ کریں تو ہندوستان کے تمام میدانی حصوں میں پیدا ہوسکتا ہے۔ اسکے پھول سفید اور چھوٹے چھوٹے ہوتے ہیں پھل قد میں چھوٹا پیدا ہوتا ہے۔ بیچ میں ایک سخت بیج نکلتا ہے۔ بیج کے اوپر گودا ہوتا ہے۔ یہ اچار اور مربہ کے زیادہ کام آتا ہے۔ ماہ فروری میں یہ خوب پھلتا ہے جب اسے تراشتے ہیں۔ تو اسمیں سے اچھی خوشبو آتی ہے پھلوں کا رنگ چمکدار سرخ ہوتا ہے۔ اسے تخم اور قلم کے ذریعہ بآسانی تیار کرسکتے ہیں +

نہنگ ناسپاتی

نہنگ ناسپاتی ایلی گے ٹر پی ار کا ترجمہ ہے۔ جو اس پھل کا اصل انگریزی نام ہے صوبہ بنگال کے سوائے ہندوستان کے اور حصوں میں شاذو نادر ہی لوگ اسے جانتے ہونگے بنگال میں اسکے درخت جابجا پائے جاتے ہیں۔ مگر انہیں مروج ہوئے بہت عرصہ نہیں

گزرا اس درخت کو جزائر ویسٹ انڈیز کا متوطن بیان کیا جاتا ہے۔ ماہ فروری میں اس درخت پہ ہلکے زرد رنگ کے پھول آتے ہیں۔ اور اگست ستمبر میں پھل پک جاتے ہیں۔ اسکی شکل بڑی ناشپاتی کی ہوتی ہے۔ وسط میں اخروٹ کے برابر ایک بیج نکلتا ہے۔ اگر اسکے گودے کو نمک مرچ لگا کر کھاویں۔ تو بہت لذیذ معلوم ہوتا ہے۔ یہ پھل آچار مربہ کے بہت کام آتا ہے +

ناسپاتی خار پشت

اس درخت کا وطن جزائر جنوبی امریکہ بیان کیا جاتا ہے۔ صوبہ بنگال میں اس کے پودے منگوا کر نصب کئے گئے تھے۔ مگر نشو و نما نہیں ہوئے۔ پادری فرمنجر صاحب کی رائے ہے کہ ممالک متحدہ آگرہ و اودھ کیجانب اسے بطور تجربہ لگایا جائے۔ تو کامیابی کی پوری امید ہے اُسکا پھل ناسپاتی کے مشابہ ہوتا ہے۔ مگر جلد خاردار ہوتی ہے پھل مفرح اور ذائقہ میں اچھا ہوتا ہے۔ تخم سے یہ اُگ سکتا ہے۔ اور اگر اسکے پتے کو ڈنڈی کیطرف سے توڑ کر بالو میں گاڑ دیں اور خبر گیری کرتے ہیں۔ تو بھی اُگ آتا ہے

کوکوا بلم

یہ ایک انگریزی پھل ہے۔ جو آلوچہ کے مشابہ ہوتا ہے۔ کہتے ہیں۔ کہ آگرہ میں اسے لگا کر تجربہ کیا گیا تھا۔ مگر کامیابی نہیں ہوئی۔ اتنا ثابت ہوا کہ اگر اسے سرد اور مرطوب زمین میں لگایا جائے۔ تو بار ور ہونیکی امید سے بہتر ہو۔ کہ پہاڑوں پر اسکا تجربہ کیا جائے۔ اسکی کئی رنگتیں ہوتی ہیں سرخ زرد اور ازغوانی بیج سفید رنگ کا ہوتا ہے۔ پھل کو پکا کر بھی کھاتے ہیں۔ جزائر ویسٹ انڈیز سے اگر پودے منگوا کر اولوالعزم اشخاص اسے پہاڑوں پر لگا دیں۔ تو بہت جلد کامیابی ہوگی

دریائی انگور یا انگور ساحلی

دریائی انگور کا درخت چھوٹا ہوتا ہے۔ مگر ہندوستان میں کمیاب بلکہ نایاب ہے۔ کلکتہ

کے سرکاری باغ میں اسکے دو تین درخت پائے جاتے ہیں۔ مگر اچھی حالت میں نہیں ہیں
اسکا اصل وطن جزائر ویسٹ انڈیز کہا جاتا ہے۔ پھل انگور کے دانوں کے مشابہ ہوتے
ہیں۔ اگر ہندوستان کے مختلف مقامات میں شوق سے اسکے بونے کا تجربہ کیا جائے تو
کامیابی ناممکن نہیں ہے۔ پھل خوش ذائقہ ہوتا ہے۔

الڈر

یہ ایک لذیذ ولائیتی پھل ہے۔ پادری فرمنجر صاحب فرماتے ہیں۔ کہ ہم نے اسے ہندوستان
میں کہیں نہیں دیکھا۔ صدی سال کے شروع میں کلکتہ کے سرکاری باغ میں ایک درخت
موجود تھا۔ مگر کبھی باردار نہیں ہوا اور انجام میں ضائع ہو گیا۔ اس سے ثابت ہے۔ کہ ادھر کی
آب و ہوا اسے موافق نہیں آئی۔ اگر ہندوستان کے اور حصوں میں اسکے بونے کا تجربہ کیا
جاوے۔ تو ممکن ہے۔ کہ کامیابی ہو جائے۔

دودانگا

یہ ایک انگریزی پھل کا نام ہے۔ جو ہندوستان میں نایاب ہے۔ اسکا وطن جزیرہ مڈغاسکر
اور ماریشش کہا جاتا ہے۔ بقول فرمنجر صاحب مدت سے اسکے درخت کلکتہ کے سرکاری باغ میں
موجود ہیں۔ مگر حسب مراد باردار نہیں ہوتے۔ البتہ ماہ مئی میں کچھ پھولتے پھلتے ہیں۔ مگر
پھل اچھے نہیں ہوتے۔ تخم سے یہ تیار ہو سکتا ہے۔ چونکہ اسکے پھل اچھے ہوتے ہیں اسلئے
شوقین آدمیوں کو اپنے اپنے باغوں میں لیکر اسکا تجربہ حاصل کرنا چاہیئے +

کیلا

کیلا دنیا کے عمدہ اور لذیذ پھلوں میں شمار ہوتا ہے۔ کیلا کی کئی اقسام ہیں۔ اور بعض بوجہ
اپنی خوشبو اور شیرینی کے نہایت تعریف کے قابل ہوتی ہیں۔ بالعموم کیلا میدانی حصوں میں
پیدا ہوتا ہے۔ لیکن پہاڑوں میں بھی پیدا ہونے کی اسے صلاحیت حاصل ہے۔ چنانچہ کوہ شملہ
کے مقامات میں کیلا خوب باردار ہوتا ہے۔ صوبہ بنگال میں کیلا بافراط پیدا ہوتا ہے۔ اور بمبئی

و مدراس اور ممالک متوسط کیجانب بھی اسکی کمی نہیں۔ ان علاقوں میں کیلے نہایت نفیس پیدا ہوتے ہیں۔ اور اس میوہ پر اسطرف کے باشندے بہت فخر کرتے ہیں۔ اہل یورپ کو کیلے کی اعلیٰ اور عمدہ قسمیں بہت کم نصیب ہوتی ہیں۔ اسلئے وہ اسکی خوبیونکے بیان کرنے میں قاصد ہیں کیلے کی قسمونکے بہت سے مقامی نام ہیں۔ جو باہر نا معلوم ہیں۔ مثلاً مال بھوگ موہن بھوگ چمپا۔ مرتبان۔ رام کیلہ۔ وغیرہ۔ وغیرہ۔



کیلے کے نشوونما اور حسب مراد باردر ہونیکے لئے زمین نرم اور مرطوب درکار ہے۔ بالخصوص وہ زمین جسمیں نمک کا جزو زیادہ ہو شورا اور مرطوب زمینوں میں کیلہ خوب پیدا ہوتا ہے کیلہ کی جڑ میں اگر درختوں کی پتیوں اور بوسیدہ گوبر اور شورہ کی کہاد دیجائے تو نہایت مفید ہے۔ نمک اور شورہ کو پانی میں گھول کر اسکی جڑوں میں ڈالنا چاہیئے۔ یا بوسیدہ گوبر اور پتی کی کہاد کو شورہ اور نمک کے پانی سے تر کرکے اسکی جڑ میں دینا چاہیئے۔ تازہ گوبر کے ڈالنے سے اکثر

کیڑے مکوڑے پیدا ہو جاتے ہیں۔ اس لئے بوسیدہ گوبر مفید خیال کیا گیا ہے۔ ساون بھادوں۔ جولائی و اگست میں کیلے بونے چاہئیں قطار در قطار دریاں دو دو فیٹ عمیق اور تین تین فیٹ عریض کھود کر برابر برابر چار چار یا پانچ پانچ فیٹ کے فاصلہ پر ایک دوسرے سے کیلے نصب کئے جاویں۔ دریوں کا آپس میں آٹھ آٹھ فیٹ فرق رہنا چاہئیے۔ کیلے بونے سے پہلے کھاد ڈالنی چاہیئے۔ پھر مٹی ڈالکر سطح ہموار کریں۔ اور پانی سے سینچنا شروع کریں۔ جب پودے نشو و نما ہونے لگیں۔ تو حسب ضرورت پانی دیں۔ کیلے کی جڑوں سے بہت سے ٹونٹے نکل آتے ہیں۔ اگر ضرورت ہو تو ان ٹونٹوں کو نکالکر علیحدہ بودیں۔ یا کسی کو دیدیں ورنہ ضائع کر دیں۔ کیونکہ انکے قائم رہنے سے اصل درخت کمزور پڑجاتا ہے۔ اگر ضرورت ہو۔ تو ایک دو ٹونٹے رہنے دیں باقی تلف کر دیں۔ جب کیلا ایک مرتبہ خوب پھل چکے تو اُسے کاٹ دینا چاہیئے۔ کیونکہ دوبارہ ثمر کی اس سے توقع لاحاصل ہے۔ اسوقت وہ ٹونٹے جو محفوظ رکھے گئے ہیں کام دینگے۔

کیلے دو طرح سے استعمال کئے جاتے ہیں۔ ایک خام بطور ترکاری۔ اور دوسرے پال ڈالکر پکے کیلے بہت کھائے جاتے ہیں۔ کیلے کی گھروں کو اسوقت توڑنا چاہیئے۔ جبکہ گود کی کوئی پھلیاں زرد پڑنے لگیں۔ ایسی پھلیاں توڑنے سے دو تین دن کے اندر خوب پک جاتی ہیں۔ صرف چھت میں لٹکا دینا کافی ہے۔ دھواں دینے یا بھوسہ میں دابنے کی کچھ ضرورت نہیں۔

ایک عالم کیمیا کا قول ہے۔ کہ پختہ کیلے میں اعلیٰ درجہ کی غذائیت ہے۔ چنانچہ وہ لکھتے ہیں۔ کہ خام کیلوں کے گودے کو چاندی کی پتلی چھری (لوہے کی اس لئے نہیں کہ اس سے تراشنے سے گودے پر سیاہی آجاتی ہے) سے نکالکر سایہ میں خشک کر لیا جاوے۔ اور پھر اُسے ہلکی شے سے پیسکر آٹا کرکے گرم پانی سے گوندھیں۔ اور روٹی بناکر استعمال کریں۔ یا خام کیلے کے گودے ادبالکر اور ہاتھ سے گوندھکر گھی میں تل

لیں۔ یا بھونکر کھائیں۔ اُن کا قول ہے کہ مریضوں کے لئے یہ غذا بہت اچھی ہے ۔
ایک صاحب فرماتے ہیں کہ پختہ کیلے میں خام کی نسبت غذائیت بہت زیادہ ہوتی ہے
پختہ کیلے کے استعمال سے دل ودماغ کو تقویت پہنچتی ہے۔ اور یہ مفرح شے ہے۔ بعض
اشخاص پختہ کیلے کھا کر اوپر چند کچے چاولوں کے دانے کھالیتے ہیں۔ انکا قول ہے۔ کہ اسطرح
سے کیلے بہت جلد ہضم ہو جاتے ہیں۔ اور نہایت مفید ثابت ہوتے ہیں۔ کیلوں کے خشک
پتوں کو جلا کر اکثر بچوں کو کھانسی کے دفعیہ کیلئے دیتے ہیں۔ یہ بالکل صحیح ہے۔ کہ اسکے پتوں میں نمک
کا جزو زیادہ ہوتا ہے۔ چنانچہ فصل کے بعد کیلوں کے خشک پتوں اور اُسکے کھمبوں کے پردوں کو
جلا کر نئے ٹونٹوں کی جڑ میں دیدیتے ہیں۔ یہ کھاد از بس مفید ہوتی ہے۔

اگر کیلوں کو پیوندی بنانا چاہیں۔ یعنی ایک گھر سے دو قسم کی پھلیاں لینی ہوں تو باغبان کو
چاہیئے کہ وہ مختلف قسم کے کیلوں کے ٹونٹے لاوے اور انہیں آدھا آدھا ٹکڑا اسطرح سے وصل کرے
کہ وہ ایک ہو جاویں۔ ترکیب یہ ہے۔ کہ ایک ٹونٹے کو اوپر سے نیچے تک کھڑا تراش لیں۔ اسیطرح
سے دوسرے کو۔ ان دونوں کو آپسمیں باندھکر زمین میں نصب کر دیں۔ دو قسم کی پھلیاں ایک
گھر میں لگینگی۔ آجکل سرکاری باغات اور نرسریوں سے کیلے کے پودے خرید کر لگانے میں بہت
آسانی رہتی ہے اور قیمت میں گراں بھی نہیں پڑتے ۔

نان پھل (بریڈ فروٹ)

نان پھل اس میوہ کے انگریزی نام کا ترجمہ ہے سلیس طور پر اسکا ترجمہ روٹی کا درخت ہے
اس درخت کا اصل وطن جزائر ملکار۔ وجاوا وغیرہ بیان کئے جاتے ہیں۔ یہ درخت بظاہر نہایت
خوشنما معلوم ہوتا ہے۔ اسکا پتا خوبصورت اور چوڑا پھل قد و قامت میں خربزہ کے برابر ہوتا
ہے۔ اور شکل میں کٹہل کے پھل سے بہت مشابہت رکھتا ہے لیکن اسکی جلد خاردار نہیں
ہوتی۔ بلکہ جالدار نقش ہوتے ہیں۔ اور سطح پر جا بجا ابھار سا ہوتا ہے۔ اگر اس پھل کو آگ

پر سینکا جائے۔ تو اسکا مغز تازہ ڈبل روٹی کے چھلکے کا ذائقہ دیتا ہے۔ اور اگر اسکے مغز کو گھی میں سینکا جائے۔ تو ایک طرح کا حلوا ہو جاتا ہے۔

نان پھل کا درخت بمبئی اور دکن میں کہیں کہیں پایا جاتا ہے۔ پہلے بنگال میں یہ درخت عنقا صفت تھا۔ لیکن اب دو چار باغوں میں نظر آنے لگا ہے۔ یہ تجربہ سے ثابت ہو چکا ہے کہ ہندوستان کے کئی حصّوں میں یہ اچھی طرح سے پیدا ہو سکتا ہے۔ اگر پنجاب میں اسکے نصب کرنیکا تجربہ کیا جائے تو کامیابی کی پوری امید ہے۔

بریڈ نٹ

یہ پھل بھی نان پھل کی ایک قسم ہے۔ فرق یہ ہے۔ کہ نان پھل میں تخم نہیں ہوتا۔ اسمیں سے بیج نکلتا ہے۔ اور اسی بیج سے پھر درخت باسانی پیدا ہو جاتا ہے۔ یہ درخت کلکتہ کے سرکاری باغ میں موجود ہے۔ اور بارور بھی ہوتے ہیں۔ ۱۷۹۴ء میں ایک ڈاکٹر صاحب اس درخت کو کلکتہ میں لائے تھے۔ اور انہیں سرکاری باغ میں لگایا گیا تھا۔ مگر عرصہ تک نشو ونما نہ ہوئے۔ مگر بعد میں خوب پھلے۔ یہ درخت بھی ہندوستان کے مختلف حصّوں میں تجربہ چاہتا ہے۔ ایسے درختوں کے لگانے سے لوگوں میں نئے نئے پھلوں کا باسانی شوق پیدا ہو سکتا ہے۔

نارنگی۔ سنگترہ۔ کولا

نارنگی۔ سنگترہ یا کولا ہندوستان کا ایک مشہور اور اعلیٰ درجہ کا میوہ ہے۔ یہ درخت ہندوستان کے ہر حصّہ میں پایا جاتا ہے۔ اسکے بغیر باغ کی زینت نہیں ہوتی۔ جسوقت نارنگیاں پکی ہوئی درختوں میں لٹکتی ہیں۔ اسوقت کا نظارہ قابل دید ہوتا ہے۔ اسکا رنگ ایسا دل پسند ہے۔ کہ اسکے نام پر نارنجی رنگ ایجاد کیا گیا ہے۔ اس رنگ کے کپڑے بہت اچھے رنگے جاتے ہیں۔ گو ہندوستان میں ہی نارنگی سنگترے اور کولے کی کئی

قسمیں ہوتی ہیں۔ مگر یورپ نے اسبارہ میں کمال کیا ہوا ہے۔ ہندوستان میں سلہٹ۔ ناگپور۔ بنارس۔ فیض آباد اور مالٹا کے سنگترے زیادہ مشہور ہیں۔ مالٹا کی دو تین اقسام لکھنؤ کے ڈاکٹر بونے دیا نے ہندوستان میں رائج کی ہیں۔ جو کئی مقامات میں لگائی گئی ہیں۔ اور بعض بعض مقامات میں کامیابی بھی ہوئی ہے۔ پنجاب میں ضلع گوجرانوالہ سے مالٹا اور اضلاع کو جاتا ہے۔ ابھی تک یہ عام پسند نہیں ہوا ایک طرح کا میٹھا لیموں معلوم ہوتا ہے۔ لاہور میں جو میٹھے ہوتے ہیں۔ وہ انکی نسبت زیادہ شوق سے کھائے جاتے ہیں۔



نارنگی کی ایک بہت چھوٹی قسم ہوتی ہے۔ جسکی جلد گہری سرخ ہوتی ہے۔ یہ قسم بالعموم ترش ہوتی ہے۔ اسلئے استعمال میں کم آتی ہے۔

یورپ میں اسکی جداگانہ قسمونکے جداگانہ نام ہیں۔ جنکو یہاں درج کرنا ضروری معلوم نہیں ہوتا۔

نارنگی۔ سنگترے یا کوے کے درخت پیدا کرنیکا سب سے عمدہ طریق چشمہ ہے۔ تخم قلم اور داب سے بھی تیار ہوسکتے ہیں۔ مگر وہ بات حاصل نہیں ہوتی جو چشمہ سے ہوتی ہے۔ اس درخت کو کئی پُرآفات مرحلے طے کرنے پڑتے ہیں۔ ایام نابالغی میں اسے ایک قسم کا کیڑا اسا لگتا ہے۔ باغبان کو چاہیئے۔ کہ تین سال تک اس درخت کی خوب خبر رکھے۔ کیڑے کا ہمیشہ خیال رکھے۔ جہاں اسکا اثر دیکھے فوراً تلاش کر کے ضائع کردے جب یہ درخت پنجسالہ ہوتا ہے۔ اس وقت بھی ایک قسم کے کیڑے کا حملہ ہوتا ہے۔ یہ کیڑا شاخوں کے اندر داخل ہو کر تمام درخت کو کھوکھلا کر ڈالتا ہے۔ اس موذی کیڑے کے دفعیہ کی بہترین ترکیب یہ ہے کہ جہاں یہ سوراخ کرے وہیں گرد سے تمباکو کو پانی میں گھول کر بذریعہ پچکاری سوراخوں میں داخل کرے

اسیطرح کیڑے جلد مرجائیں گے۔ اور پچکاری یا فوارے کے ذریعہ تمباکو کا پانی درخت کی شاخوں پر چھڑکیں۔ اسطرح سے درخت کیڑوں کے گزند سے محفوظ رہتے ہیں۔ اور اس عمل میں کچھ بہت بڑا خرچ بھی نہیں ہوتا۔ مہینہ میں ایک مرتبہ اگر درخت تمباکو کے پانی سے دھو دیا جاوے تو کافی ہے۔

ہندوستان کے مالی شروع موسم سرما میں نارنگی۔ سنگترے یا کیلے کے درختوں کے تھالے کھول دیتے ہیں۔ مگر تھالے کھولتے وقت احتیاط کم رکھتے ہیں۔ ریشی جڑیں کٹ جاتی ہیں۔ اسطرح سے درخت کے تغذیہ میں بہت فرق ہو جاتا ہے۔ اور اوپر سے جو کھاد وغیرہ ڈالی جاتی ہے۔ وہ چنداں اس صورت میں مفید ثابت نہیں ہوتی۔ ان چھوٹی چھوٹی باتوں کے خیال نہ رکھنے سے اول تو درخت کمزور پڑ جاتا ہے۔ دوسرے پھل اعلیٰ درجہ کے پیدا نہیں ہوتے ان درختوں میں کھاد ڈالنے کی بہترین ترکیب بعض اشخاص کے ذاتی تجربہ سے دریافت ہوئی ہے۔ کہ تھالی نہایت احتیاط سے کھودے جاویں۔ تاکہ باریک جڑیں نہ کٹیں۔ تھالے کھود کر ان میں جابجا سوراخ کئے جاویں۔ اور انمیں مندرجہ ذیل کھاد رقیق تھوڑی تھوڑی ڈالی جاوے:-

چونہ ۱۲ اثار۔ شورہ ۱۱ اثار۔ کسیس ۲ اثار۔ پانی ۳ گھڑے۔ اول شورہ کو ایک ناند میں رکھیں۔ اور پھر پانی ڈالیں۔ تاکہ شورہ گھل جاوے۔ پھر کسیس کو ملادیں۔ اور بعد ازاں بعد چونے کو شامل کریں۔ جب یہ سب اشیاء خوب حل ہو جاویں۔ تو سوراخوں میں ڈالیں۔ ان سوراخوں کے ذریعہ بتدریج نارنگیوں کے درختوں کی جڑوں کو تقویت پہنچیگی۔ اس کھاد کے ڈالنے کے دو تین دن بعد مندرجہ ذیل کھاد دینی چاہیئے۔

سرخی ۲ اثار۔ کھلی تخم بیدانجیر ۲۰ اثار۔ تمباکو ۱۳ اثار۔ برگ انبہ بوسیدہ ۴ من۔ سفوف استخوان سوختہ ۵ اثار کھاد کے یہ اوزان ترکیب کے لحاظ سے لکھے گئے ہیں۔ حسب ضرورت انمیں کمی بیشی ہو سکتی ہے یہ کھاد دینے کے بعد باغیچہ کی نئی مٹی ڈالکر تھالوں کی زمین کو ہموار کر دینا چاہیئے۔ اگر یہ ترکیب عمل میں لائی جاوے تو پھل بہت زیادہ اترینگے۔ اور نہایت عمدہ ہونگے۔

کیلے یا نارنگی۔ سنگترے کے درختوں کا نصب کرنیکے وقت آپسمیں بیس بیس فیٹ کا فاصلہ رہنا چاہیئے۔ تاکہ تغذیہ روشنی اور ہوا درختوں کو کافی ملتی رہے۔ جسوقت نارنگی کے درخت میں پھول

آوے ۔ اسوقت اُسے زیادہ پانی نہ دیں ۔ ورنہ پھول جھڑ جانیکا اندیشہ ہے ۔ انکو ہر سال چھانٹنا بھی نہائت ضروری ہے البتہ جو شاخیں بہت کمزور اور کہنہ ہو جاویں ۔ انکو نکالدینا اچھا ہے تاکہ نئی شاخیں اُنکی جگہ لیں ۔ حسب ضرورت ان درختوں کو پانی دینا چاہیئے ۔ ورنہ عرق میں کمی رہیگی ۔ ہندوستان میں محض لاپروائی اور عدم توجہی کے باعث لوگوں کو عمدہ نارنگیاں ۔ سنگترے ۔ اور کولے میسر نہیں آتے امید ہے ۔ کہ جب توجہ کیجائیگی ۔ تو یہ سب شکائتیں دور ہو جاوینگی ؛

چکوترہ

چکوترہ ۔ کولے یا سنگترے کی ایک بڑی قسم ہے ۔ نشیبی بنگال میں چکوترہ بہت اچھا ہوتا ہے چنانچہ مقام جیسورہ میں جو چکوترہ پیدا ہوتا ہے ۔ اسکی بڑی تعریف سنی جاتی ہے ۔ لاہور امرتسر کے باغات میں بھی چکوترہ پیدا ہوتا ہے ۔ انگریزوں کی کوٹھیوں بنگلوں میں اکثر چکوترے کے درخت دیکھے جاتے ہیں ۔ مگر پھلوں کا عمدہ ہونا ایک علیحدہ امر ہے ۔ پادری فرمنجر صاحب فرماتے ہیں ۔ کہ فیروزپور میں انہوں نے کانپور سے چکوترہ کے پودے منگوا کر لگائے تھے ۔ مگر حسب مراد نشوونما نہیں ہوئے چکوترے کا قد بہت بڑا ہوتا ہے ۔ اور بعض بڑی لوکی کے برابر ہوتے ہیں ۔ جلد انکی موٹی مگر ملایم ہوتی ہے ۔ مغز اندر سے کم نکلتا ہے ۔ چکوترے میں بڑی بڑی پھاڑیاں ہوتی ہیں ۔ جنپر پردے چڑھے رہتے ہیں ۔ ان پردوں کو پھاڑنے سے سرخ زیرہ نکلتا ہے ۔ جو عرق سے بھرا ہوتا ہے ۔ چکوتروں کو جب تک خوب پک نہ جاویں توڑنا نہیں چاہیئے ۔ ورنہ وہ ترش رہتے ہیں ۔ اہل یورپ نے اسے بھی کئی قسموں میں تقسیم کیا تھا ۔ اسکے نام باعتبار رنگت اور قدوقامت رکھے گئے ہیں ؛

ماہ جنوری میں چکوترے کے تھالے کھود دینے چاہئیں ۔ اور پھر کھاد اور نئی مٹی ڈالکر بھر دینے چاہئیں ۔ اور نمک کو باریک پیسکر جڑ میں ڈالا جائے ۔ تو حیرت انگیز ترقی ہوتی ہے چکوترے داب اور قلم سے بآسانی پیدا ہو سکتے ہیں ۔

ماہتابی

نارنگی، سنگترے یا کولے کی ماہتابی بھی ایک قسم ہے۔ کولے سے ماہتابی قد میں بڑی ہوتی ہے۔ اور اسکا درخت اور پتا بھی کولے کی نسبت بڑا ہوتا ہے۔ بلحاظ رنگت ذائقہ ماہتابی کے کئی مقامی نام ہیں۔ مثلاً ماہتابی چینی ماہتابی چکیا وغیرہ اسکا اصل وطن ملک چین کہا جاتا ہے۔ مگر بنگال میں اسکا درخت خوب بہار دیتا ہے۔ گو لکھنو۔ سہارنپور وغیرہ کے سرکاری باغات میں اسکے چند درخت موجود ہیں۔ مگر بنگال اور بہار کی آب و ہوا اسکے لئے نہایت موزون معلوم ہوتی ہے۔ چنانچہ چنسورہ اور ہوگلی میں ماہتابیاں نہایت عمدہ پیدا ہوتی ہیں۔ اخیر ماہ فروری میں ماہتابی کا درخت پھولتا ہے۔ اور شروع موسم میں ماہتابیاں پختہ ہو جاتی ہیں۔

ماہتابی کا درخت باغ کی زینت کو دوبالا کرتا ہے۔ اور اگر شائقین اسکی غور و پرداخت کریں تو نفیس پھل پیدا ہو سکتے ہیں۔ نمک کو پانی میں گھولکر اسکی جڑ دنمیں دینا نہایت مفید ہے۔ ماہتابی کے درخت کو انٹے اور پیوند سے بالعموم تیار کرتے ہیں۔ گو تخم سے بھی پیدا ہو سکتا ہے مگر وہ خوبی نہیں آسکتی جو انٹے یا پیوند سے آتی ہے۔ چار پانچ سال میں ماہتابی کے درختوں میں خوب پھل سکتے ہیں۔ بشرطیکہ احتیاط رکھی جائے۔

لیموں یا نیبو

ہندوستان میں نیبو ایک مشہور چیز ہے کئی طرح استعمال میں آتا ہے۔ خوانچے والونکی چاٹ کا ایک بڑا باعث یہی ہوتا ہے۔ دیگر ادویات میں اسکا عرق پڑتا ہے۔ آچار، مربے ڈالے جاتے ہیں۔ بہت لوگ اسے نمک لگا کر چوستے ہیں۔ اسکی کئی قسمیں ہیں۔ جنہیں باآسانی تمیز ہو سکتی ہے۔

کاغذی۔ یہ نیبو کی ایک قسم ہے۔ اسکا چھلکا بہت چکنا اور ملایم ہوتا ہے۔ اور یہی آچار مربے اور ادویات میں برتا جاتا ہے۔ حالت پختگی میں اسکا رنگ خوب زرد ہوتا ہے۔ گلگل۔ یہ نیبو کی ایک بڑی قسم ہے۔ جسکا چھلکا بہت دبیز اور ملایم ہوتا ہے۔ مغز کم نکلتا ہے۔ یہ قسم بالعموم آچار کے کام آتی ہے۔

کرنا لیموں۔ یہ لیموں کی قسم کلگل سے قد و قامت میں کمتر ہوتی ہے۔ رنگ بالعموم سرخ ہوتا ہے۔ اور شکل مدور ہوتی ہے۔ اسے زیادہ تر خوانچے والے برتتے ہیں۔ لاہور میں چند پٹھان میوہ فروش اسکے چھلکے کو صاف کرکے اسکے باریک ٹکڑے کتر لیتے ہیں۔ اور انہیں خشک کرکے افغانستان اور پشاور کیجانب بھیجتے ہیں۔ کہ یہ پلاؤ زردے میں پڑتے ہیں۔

میٹھا نیمبو۔ نیمبو کی یہ قسم عمدہ خیال کیجاتی ہے۔ شکل مدور گیند کے برابر عالم پختگی پر رنگ نہایت زرد پڑجاتا ہے۔ اور اسکا چھلکا نہایت صاف اور باریک ہوتا ہے۔ دیوالی کے قریب لاہور میں میٹھے نہایت افراط سے آتے ہیں۔ اور انہیں لوگ بہت پوجتے ہیں۔ ان اقسام کے علاوہ اور بھی کئی قسمیں ہیں جنکے مقامی نام علیحدہ علیحدہ دیئے گئے ہیں۔ مثلاً گورا۔ پانی۔ چینی۔ نیپالی۔ ضمیری۔ رنگپوری۔ وغیرہ جو ترکیبیں نارنگی اور کوسے کی پیدائش اور پرورش کی نسبت لکھی گئی ہیں۔ وہی تمام اقسام کے نیمبو کے لئے مفید ہیں۔

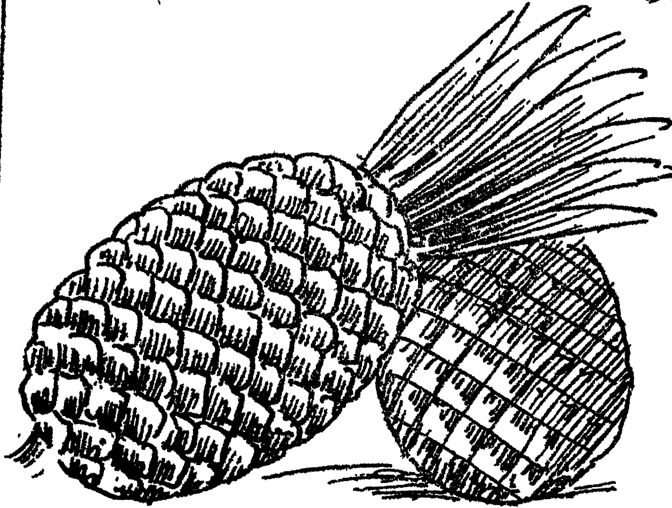
پھل کے چھوٹے درخت

انناس

انناس ایک مشہور پھل ہے۔ گو ہندوستان کے کئی حصوں میں کمیاب اور گراں قیمت ہے گو بعض لوگ اسکا وطن جنوبی امریکہ بتاتے ہیں۔ مگر یہ تحقیق ہے۔ کہ زمانہ غیر معلوم سے ہندوستان میں اسکی کئی قسمیں پائی جاتی ہیں۔ گو بعض بوجہ عدم توجہی کے قابل تعریف ثمر نہیں لاتیں۔ بلحاظ جسامت و بزرگی و رنگ و ذائقہ انناس کے مختلف مقامی نام ہیں۔ مثلاً انناس بنگالہ سنگاپور ڈھاکہ سلہٹ جاوا ماسکو وغیرہ وغیرہ انناس کی بعض قسمیں ممالک غیر سے لاکر ہندوستان میں لگائی گئی ہیں جو خاطر خواہ ثمر لاتی ہیں۔ اس قسم کے مربے کے کام میں آتے ہیں۔ شوقین لوگ انناس کی قاشیں کرکے شکر لگا کر کھاتے ہیں۔ انناس کی کئی جنگلی قسمیں ہیں۔ جن سے ریشہ برآمد ہوتا ہے۔ اور بعض جنگلی اقسام کے ریشے اگر درستی سے صاف کئے جائیں۔ تو ریشم کو مات کرتے ہیں۔

انناس کے درخت فروری و مارچ میں پھولتے ہیں۔ اور جولائی و اگست میں پختہ ہوتے ہیں

بعض درخت دو مرتبہ پھل دیتے ہیں۔ مگر دوبارہ جو پھل آتے ہیں۔ وہ اکثر بدذائقہ ہوتے ہیں۔ برسات میں اس درخت کو پانی دینے کی ضرورت نہیں۔ برسات میں پانی دینا نہیں چاہیئے۔ البتہ شروع مارچ سے لیکر جبتک پھل پکنے پر آویں۔ پانی دینا موقوف کردیں۔ ورنہ پھل پھیکے پڑجائیں گے۔ اننناس کے درختوں کو کبھی کبھی غبار سے جھڑکنا چاہیئے۔ تاکہ شاخ وبرگ صاف رہیں اور عرق شجری کے دورہ میں فرق نہ آئے۔ اننناس بونے کا زمانہ ماہ اگست اچھا کہا گیا ہے۔ اسکو ایسی



زمین میں لگانا چاہیئے۔ جہاں روشنی اور حرارت آفتاب سے درخت پورا فائدہ اُٹھا سکے۔ اگر درخت قطار در قطار لگائے جاویں۔ تو ہر ایک پودے کا آپس میں دو فیٹ فاصلہ رہنا چاہیئے۔ اور قطاروں کا آپسمیں تین فیٹ۔ اکثر تجربہ میں آیا ہے۔ کہ جس زمین میں نیشکر عمدہ طور سے پیدا ہوتے ہیں۔ اس میں اننناس بھی خوب نشوونما ہوتے ہیں۔ اگر ایسی زمین نہ ملے تو یہ ترکیب سہل ہے۔ کہ باغیچہ کی مٹی کو دو تین فیٹ گہرا کہود کر مٹی باہر پھینکدیں۔ اور اسمیں نیشکر کے کھیت کی مٹی منگوا کر جبر دیں۔ اننناس کے بونے کے پہلے ہر قطار میں مندرجہ ذیل کھاد

ڈالنی چاہیئے:- چونا ۱۰ ثار- کہاد کا نمک ۱۰ ثار۔ پرانا دے کی مٹی ۱۰ ثار- گہوڑے کی لید یا بھیڑ بکری کی مینگنیاں ۸ ثار۔

پہلے کسی برتن میں نمک کو پانی میں گہولیں پھر اسے کسی ٹونٹی دار برتن کے ساتھ آہستہ آہستہ چونے میں ڈالیں کہ چونا پتلا نہ ہو جاوے بلکہ مٹی سا ہو جائے اسی طرح شورہ کو پانی میں گہولکر پرانا دے کی مٹی میں ملا دیں بعد ازاں دونوں مرکبوں یعنی چونہ اور پرانا دے کی مٹی کو لید یا مینگنوں میں ملاکر قطاروں میں ملاکر قطار وغیں ڈالیں۔ اگر اس کہاد کے ڈالنے میں دشواری ہو تو آم کے سڑے ہوئے پتوں اور بوسیدہ گوبر کو ملاکر ڈالیں۔ قطاروں کو خس و خاشاک اور ناکارہ گہاسوں سے پاک رکہنا چاہیئے۔ فروری میں اناناس کے تہالے کہولکر نئی مٹی اور آم کے پتوں اور تخمیر شدہ گوبر کی کہاد دینی چاہیئے۔ جب پہتے ہونے لگیں۔ تو اسکے سر کے پتے توڑ لینے چاہئیں۔ اسطرح سے پہل کو زیادہ فائدہ پہنچیگا۔

فرمنجر صاحب کی رائے ہے۔ کہ اناناس کو بونے سے پہلے زمین کو خوب درست نرم اور مٹی کو باریک کر لینا چاہیئے۔ ورنہ پہل خاطر خواہ پیدا نہیں ہونگے۔ اناناس کے پودے کو جب وہ چہوٹے چہوٹے ہوں۔ ضرور تبدیل مقام کرانا چاہیئے۔ ہر سال نئے پودے لگائے جاویں اور پرانے اکہاڑ کر پہینکدینے چاہئیں۔ اناناس کے ٹوٹے بوئے جاتے ہیں۔ جو درخت کی جڑوں سے نکلتے ہیں پہل کے سر کو بہی اوپر سے تراش کر دیتے ہیں لاہور میں اناناس دستیاب ہو جاتے ہیں۔ مگر مہنگے آتے ہیں۔

چیری بار بیڈوز

یہ بہی چیری کی ایک قسم ہے۔ جسکا درخت چہوٹا ہوتا ہے۔ کلکتہ کے سرکاری باغوں میں اسکے کچہہ درخت ہیں۔ جو اب پہل بہی لاتے ہیں۔ یہ پہل زیادہ تر آچار اور مربے کے کام آتا ہے۔ پہل کا رنگ شوخ اور سرخ ہوتا کہتے ہیں۔ کہ رس بہری کے ذائقہ سے اسے بہت مناسبت ہے۔ پادری فرمنجر صاحب اس پہل کی ایک اور قسم بہی بتاتے ہیں۔ جو اسکے مشابہ

ہے۔ چیری کی یہ قسم پسندیدہ نہیں ÷

پروڈی ان چیری یا غلاف دار مکو

یہ ایک قسم کی بڑی اور لذیذ مکو ہے۔ اس کے اوپر خوبصورت پتلا سا خول چڑھا رہتا ہے۔ اندر سے دانہ خوشنما اور چکنا نکلتا ہے۔ جو خوش مزہ ہوتا ہے۔ بہ نسبت ہندوستانیوں کے انگریز اسے شوق سے کھاتے ہیں۔ گو اسکا اصل وطن جزیرہ پیٹرز کہا جاتا ہے۔ مگر کیپ میں اسکی بہت کاشت ہوتی ہے۔ اسکے بونیکی عمدہ ترکیب یہ ہے۔ کہ باغیچہ کی مٹی کو خوب باریک کرکے قطاریں بنائی جائیں۔ جنکا آپس میں چار چار فیٹ کا فاصلہ ہو۔ ماہ مئی و جون میں ایک کیاری میں اسکے بیج بوکر پنیری تیار کیجائی۔ اور جب یہ پنیری پانچ چھ انچ اونچی ہوجائے۔ تو ایک ایک پودا نکالکر ان قطاروں میں جو پہلے سے تیار رکھی گئیں ہیں۔ دو دو فیٹ کے فاصلہ پر نصب کیا جاوے جوں جوں پودے بڑھتے جاویں انکی جڑوں کے اوپر مٹی کا ٹیلہ سا بناتے جانا چاہئے تاکہ پودا جھکنے نہ پائے اور تغذیہ میں فرق نہ آئے۔ اور جب پودے میں پھل آجاویں تو تازہ شاخوں اور کونپلوں کے سرے نوچ دیں۔ تاکہ رس بھری یا پھلوں کی تقویت کیجاتی ہے ہو۔ جنوری و فروری میں یہ مکو بازاروں میں آجاتی ہے۔ جب پھل ختم ہوجاویں۔ تو پودوں کو جڑ سے اکھاڑ کر پھینکدیں۔ کیونکہ پھر ان سے کوئی مطلب برآری نہیں ہوتی۔ اہل یورپ اسکا مربہ بھی بناتے ہیں ÷

یہ پودا اس حصہ ملک میں اچھی طرح پیدا ہوتا ہے۔ یہاں جاڑا پالا شدت سے پڑے اور معتدل آب و ہوا چاہتا ہے۔ اسیوجہ سے صوبہ بنگال اور بہار میں خوب پیدا ہوتا ہے یہ پھل لاہور میں بھی فروخت ہوتا ہے۔ اکثر یورپین لوگ زیادہ استعمال کرتے ہیں۔ کیونکہ انکو ہر قسم کے عمدہ پھلوں کی قدر ہے ÷

کرنٹ

یہ پھل ہندوستان میں کمیاب بلکہ نایاب ہے۔ بقول ذمینجر صاحب اسکا ہندوستان

کے میدانی اور کوہی دونوں حصّوں میں نشو ونما ہونا دشوار ہے۔ ہمارا خیال ہے۔ کہ پہاڑوں میں یہ پیدا ہو سکتا ہے۔ بشرطیکہ کئی جگہہ تجربہ کئے جاویں کو نیلگری میں یہ درخت لگایا گیا تھا مگر پھل نہیں لیا۔ ولائیت کے میوے گوسبری کی یہ ایک قسم ہے۔ پاگسن صاحب فرماتے ہیں کہ کوہ ہمالیہ میں کرنٹ سیاہ و سرخ خودرو ہوتا ہے۔ چنانچہ وہ شملہ کے آگے کوٹ گڑھ کے قریب اسکا نشان دیتے ہیں۔ اس سے صاف ثابت ہے۔ کہ تجربہ اور شوق سے اسکی کاشت ہونی ممکن ہے۔

اسکے بونے کی یہ ترکیب معلوم ہوئی ہے۔ کہ ماہ اپریل سے اگست تک اسکی قلم چیونکو لیکر نصب کرنا چاہیئے۔ ماہ نومبر میں اسکے تھالے کھولکر نئی مٹی اور بوسیدہ گوبر کی کھاد دیں۔ تھالونکو ایک ہفتہ کھلا رکھنا کافی ہے۔ فروری میں پودوں کو خوب چھانٹنا چاہیئے۔ سیاہ کرنٹ کے پودے کو بہ نسبت سرخ اور سفید کرنٹ کے بہت کم چھانٹنا چاہیئے۔ گو کرنٹ تخم سے پیدا ہو سکتا ہے لیکن شوقین انگلستان سے اسکی قلمیں منگوا کر لگاتے ہیں۔ جو بآسانی آجاتی ہیں۔

سٹاربری

سٹاربری دراصل ایک انگریزی پھل ہے۔ مگر عرصہ دراز سے اسکی نہائیت عمدہ طور پر ہندوستان میں کاشت ہوتی ہے۔ سٹابری کے انگریز حد درجہ کے شائق رہتے اور اسے کئی طرح استعمال کرتے ہیں۔ دودھ میں ڈالکر نوش کرتے ہیں۔ اور ویسے بھی بہت کھاتے ہیں اس میں شبہ نہیں کہ یہ پھل نہائیت تعریف کے قابل ہے۔ سٹاربری کا دانہ چھوٹے الوچہ کے برابر ہوتا ہے۔ پکنے پر رنگ نہائیت سرخ ہو جاتا ہے۔ اسکے دانہ ایسے نرم و نازک ہوتے ہیں۔ اگر طپش سے بچاؤ نہ کیا جاوے۔ تو توڑنے کے گھنٹہ دو گھنٹہ بعد ہی گلنے لگتے ہیں۔ سٹاربری کے اوپر شہتوت کے بیجوں جیسے دانے ہوتے ہیں۔ ذائقہ سٹاربری کا شیریں ہوتا ہے۔ مگر کسیقدر ترشی کی رنگت بھی ہوتی ہے۔ خوشبو سٹاربری کی بہت اچھی ہوتی ہے۔ چونکہ

ولایتی میوہ ہے۔ اسلئے اہل یورپ نے اسے ترقی دینے میں کوئی دقیقہ فروگزاشت نہیں کیا۔ انکی درختوں کے مختلف نام رکھے گئے ہیں۔ مثلاً برٹش کوئین پرنس رائل۔ لعل بری۔ الپائن سٹار بری بری می آر۔ سکارچ سارلٹ وغیرہ وغیرہ۔ اگر شوقین آدمی ولائت سے مختلف اقسام کی سٹار بریاں منگوا کر کاشت کریں۔ تو بہت فائدہ متصور ہے۔

سٹار بری ہندوستان کے ہر حصہ میں کم و بیش ہوتی ہے پنجاب میں چھاؤنی جالندھر ایسا مقام ہے کہ جہاں کی سٹار بری بینظیر شمار کیجاتی ہے۔ یہاں سے دور دور ریل کے ذریعہ فروخت کیلئے اور بطور تحفہ بھیجی جاتی ہے۔ یہاں کی زمین کو سٹار بری سے کچھ ایسی مناسبت ہے۔ کہ بغیر زیادہ تردد کرنیکے پیدا ہو جاتی ہے۔ ریل کے متصل کی زمین اور سٹیشن (سٹیلے) کی پاس کی زمین بہتر ہوتی ہے۔ اس زمین میں چکنی مٹی اور بالو جزو اعتدال سے شامل ہے۔ پانی شیریں ہر ٹ کے ذریعہ دیا جاتا ہے۔ بانس کی ٹوکریوں میں رکھ کر اسے باہر بھیجتے ہیں۔ یہ بھی کہا جاتا ہے۔ کہ جس زمین میں نیشکر کی پیداوار عمدگی سے ہو سکتی ہے۔ اس میں سٹار بری بھی اگ سکتی ہے۔ بونے سے پہلے زمین کو دو بار سہ بارہ ہل چلا کر پانی دینا چاہیئے۔ جب تری معتدل ہوجائے تو مٹی کو سرمہ سا کر کے تختے بنائے جاویں۔ اور دریاں کاٹی جاویں ستمبر تک یہ سب کارروائی ہو جانی چاہیئے۔ دریوں کا آپس میں سوا فیٹ سے فاصلہ کم نہ ہو۔ اور اسیطرح ہر قطار کا آپس میں اتنا ہی فاصلہ رہنا چاہیئے۔ ساتھ کے ساتھ بیچ میں بلند روش چلنے پھرنے اور پودوں تک باسانی پہنچنے کیلئے بنانی چاہیئے۔ ہر دری چھ انچ گہری اور ۹ انچ قطر ہونی چاہیئے۔ پنیری لگانے سے پہلے دریوں میں سڑی ہوئی پتی اور بوسیدہ گوبر کی کھاد کو کسیقدر عمدہ چکنی مٹی میں ملا کر ڈالنا چاہیئے۔ پنیری قیمتاً مل سکتی ہے۔ یا بیج سے خود پنیری تیار کر لینی چاہیئے۔ پنیری لگانے کے بعد پانی دینا چاہیئے۔ اکتوبر میں سٹار بری لگا دیتے ہیں۔ اکثر اتفاق ہوتا ہے۔ کہ روزمرہ پانی دینے کی ضرورت ہے۔ غرضیکہ ابتدا سے لیکر جب تک پھل پختگی پر نہ آویں پانی کا ہر وقت خیال رکھنا چاہیئے۔ بالخصوص جب حرارت اور آفتاب پودوں کو زیادہ محسوس ہو۔ سٹار بری کے تختے ایسے ہونے چاہئیں کہ انمیں فالتو پانی نہ پڑنے پاوے +

ایک فوجی افسر نے سٹابری کو کیچڑ اور گرد وغبار سے بچانیکے لئے ایک قسم کا مٹی کا خول
ایجاد کیا تھا جسکے پیندے میں سوراخ تھے +
درخت کو ابتدا میں نکالکر سفال کو قطار پر لٹکا دیتے تھے ۔ مگر یہ طریق عام طور پر مروج نہیں ہوا
اس قیمتی درخت کو موذی جانوروں سے بچانیکی اشد ضرورت ہے ۔ ورنہ اس کے خوشنما اور
لذیذ پھل کی پرندے بہت تاک میں رہتے ہیں۔ جالوں کے ذریعہ اسکی حفاظت کیجاتی ہے ۔ اور
رات دن لڑکے نگہبانی کرتے ہیں +
سٹابری کو ماہ فروری میں بھی بوتے ہیں۔ جو اپریل میں پھل پر آتی ہے ۔ اور یہ
پھل مئی و جون تک فروخت ہوتے رہتے ہیں +

کرین بری

یہ ایک ولایتی پھل ہے ۔ جو ہندوستان میں قریب قریب نایاب ہے ۔ اسکی دو قسمیں ہیں
ایک کو انگلستان اور سکاٹ لینڈ کا متوطن کہا جاتا ہے ۔ دوسری کو امریکہ کا چونکہ یہ پھل ترشی
مائل ہوتے ہیں ۔ اسلئے اچار اور مربے کے زیادہ کام میں آتے ہیں۔ اگر ہندوستان کے
پہاڑی مقامات میں اسکی کاشت کا تجربہ کیا جاوے ۔ تو کامیابی ممکن ہے ۔

گوس بری

یہ بھی ایک ولایتی پھل ہے ۔ جسکی انگریز بہت تعریف کرتے ہیں۔ فرمنجر صاحب فرماتے
ہیں ۔ کہ ابتک ہندوستان میں اسکی کاشت کے جسقدر تجربات ہوئے ہیں ۔ ان سب میں
سراسر ناکامی رہی ہے ۔ اگر مختلف پہاڑی مقامات میں اسکے متواتر تجربے کئے جاویں ۔ تو
کامیابی ناممکن نہیں ہے +

راسپ بری

راسپ بری بھی ایک ولایتی میوہ ہے ۔ جو بقول ڈاکٹر سپرانی صاحب کلکتہ کے ایک انگریز
کے باغیچہ میں ۱۸۴۰ء میں خوب باردر ہوتا تھا ۔ یہ پھل اصل تو شائد ہندوستان میں نایاب

ہے۔ مگر تاہم اسکی دو تین ہندی قسمیں ہیں جو ہندوستان کے پہاڑوں میں کہیں کہیں پائی جاتی ہیں۔ اگر اس پھل کی کاشت کے متواتر تجربات ہوں۔ تو امید ہے۔ کہ پہاڑوں میں بہت کامیابی کے ساتھ یہ پھل پیدا ہوسکے۔ ولائیت میں اسکی کئی قسمیں ہیں۔

اگر اسکا تجربہ منظور ہو تو قطعات زمین ایسے انتخاب کرنے چاہئیں جن میں سنگریزے والی اور چکنی مٹی کا جزو اعتدال سے شامل ہو کھاد بونے کے پہلے چونے۔ بوسیدہ گوبر اور سڑے ہوئے پتوں کی ڈالنی چاہیئے۔ اسے قطاروں میں بونا چاہیئے جنکا آپسمیں ۲ ½ فیٹ سے فاصلہ کم نہو۔ ہر پودے کا آپسمیں ۲ ½ فیٹ کا فاصلہ ہونا چاہیئے۔ ولائیت سے منگوا کر اپریل کے اخیر میں اسکی کاچیاں نصب کرنی چاہئیں۔ جب پھل ختم ہوچکیں تو اسے خوب چھانٹ دینا چاہیئے۔



ماریشش راسپ بری

یہ پھل بھی راسپ بری کی ایک قسم ہے۔ اور چونکہ یہ جزیرہ ماریشش میں پیدا ہوتا ہے اسلئے اسکے نام کے آگے ماریشش اضافہ کیا گیا ہے۔ وسط فروری میں یہ پھیلتا ہے۔ اور مارچ میں اسکے پھل خوب فرخت ہوتے ہیں۔ کلکتہ کے سرکاری باغ میں اسکے درخت سنا ہے۔ کہ موجود ہیں۔ اگر اس درخت کے آب وہوا موافق آجاوے۔ تو تخم اور ٹونٹے کے ذریعہ تیار ہوسکتا ہے۔

میسور۔ راسپ بری

اسے نیلگری پربت کا متوطن کہا جاتا ہے۔ چونکہ میسور کے علاقہ میں یہ قسم پیدا ہوتی ہے۔ اس لئے اسکے علاقہ کے نام سے اسے منسوب کردیا گیا ہے۔ ماہ فروری میں اسپر پھول آتا ہے۔ اور مارچ میں پھل لگتے ہیں +

تخم اور ٹونٹوں سے پودے بآسانی تیار ہوجاتے ہیں۔ پھل لینے کے بعد اسکی شاخوں کو

بالکل قلم کردینا چاہیئے۔ اور اسکے تھالے کھولکر نئی مٹی اور بوسیدہ گوبر اور پتی کی کھاد دینی چاہیئے پرندوں سے اسے محفوظ رکھنا چاہیئے۔ ورنہ پھل سے دست بردار ہو جانا پڑیگا ؛

پھل کے بیل دار درخت

انگور

قدرت نے جو انسان کو انواع و اقسام کی نعمتیں دی ہیں۔ انمیں انگور بھی ایک بے بہا شئے ہے۔ اگرچہ یورپ نے اس پھل کی جیسا کہ چاہیئے۔ قدردانی کی ہے۔ مگر ہندوستان بھی اس نعمت سے قطعی محروم نہیں ہے۔ یورپ میں بیسیوں انگوروں کی قسمیں ہیں۔ اور ایک سے ایک نفیس اور اعلیٰ بڑے بڑے امرا انگورستانوں کی بدولت بلامبالغہ کروڑپتی بن گئے ہیں ہندوستان کے میدانی اور پہاڑی دونو علاقوں کو عمدہ اقسام کے انگور پیدا کرنیکی صلاحیت حاصل ہے۔ مگر افسوس ہے۔ کہ عدم توجہی اور لاپرواہی کیوجہ سے کچھ بھی نہیں ہوتا۔ معمولی باغیچوں میں اگر کسی نے کوئی انگور کی بیل لگادی ہے۔ تو کبھی اسکی خبر تک نہیں لیتا۔ کہ وہ کس حالت میں ہے۔ آپ ہی اسکے پتے جھڑ جاتے ہیں۔ اور اگلے سال پھر ہرے ہو جاتے ہیں۔ اور کبھی کبھی نہایت چھوٹے چھوٹے اور کھٹے والے پیدا ہو جاتے ہیں جنکو بازاروں میں لاکر میوہ فروش دیسی انگوروں کے نام سے بیچتے ہیں۔ پہاڑوں میں انگریزوں نے انگلستان امریکہ اور فرانس سے کئی قسم کے انگور کی قلمیں منگواکر لگائیں۔ اور وہ فرماتے ہیں کہ انہیں پوری کامیابی ہوئی ہے۔ بلکہ کچھ بڑھکر۔ وہ لوگ کہتے ہیں۔ کہ اگر اہل ہند انگوروں کی کاشت کیجانب توجہ کریں۔ تو بلاشبہ بہت فائدہ اٹھاسکتے ہیں۔ انگوروں کی یورپ میں اندنوں کاشت علمی اصول پر ہوتی ہے۔ اور صدہا کتابیں اسبارہ میں لکھی گئی ہیں۔ قسم قسم کی کیمیائی کھادیں انگوروں کی جڑوں میں ڈالی جاتی ہیں۔ کابل اور کشمیر سے جو انگور پٹاریوں میں بند ہو کر یا ویسے خوشوں میں آتے ہیں۔ انکو کھاکر لوگ کہدیتے ہیں۔ کہ ہندوستان میں انکا پیدا ہونا ناممکن ہے۔ مگر انہیں اگر یہ کہا جائے کہ یہاں انسے عمدہ پیدا ہوسکتے ہیں۔ تو وہ شائد ہی یقین

کریں۔ کلو اور شملہ کے نواح میں امریکہ کے انگوروں کی چند قسمیں مفید ہوتی ہیں۔ انکے آگے کابل کے انگور بھی بعض اوقات شرمندہ ہو جاتے ہیں۔ سیاہ انگور نہایت خوش ذائقہ ثابت ہوئے ہیں یورپ میں انگوروں کے مختلف مقامی نام ہیں۔ مثلاً بلیک مسکٹ بلیک پرنس بلیک لینڈ سویٹ واٹر گولڈن شامپین۔ رائل ایسکاٹ وغیرہ وغیرہ



جن زمینوں میں تمام میوہ کا درخت مثلاً آم۔ آڑو۔ نارنگیاں پیدا ہو جاتی ہیں بہت سے تجربے اور تحصیل کاروائیوں سے قطع نظر کرکے مطلب کی بات کو اگر دیکھا جائے تو یہ ہے کہ انگوروں کو بعد اختتام پھل چھانٹ دینا چاہئے انکے تھالے کھود کر نئی باغیچہ کی مٹی [illegible] [illegible] ہیں۔ انگور [illegible] تاکہ خوشے خراب نہ ہوں۔ ایام برسات کے آخیر میں انگور پکا وقت ہے اکتوبر کے آخیر میں تھالے کھولنے چاہئیں۔ اور انکو مہینہ بھر کے قریب کھلا رکھنا چاہئے۔ پھر بند کر دیں۔ جنوری میں پھر تھالے کھولدیں۔ اور فروری میں جب پتیاں پھوٹنی شروع ہوں۔ اسوقت تھالوں کو نئی مٹی اور کھاد

کو ڈالکر بند کردیں۔ حسب ضرورت پانی دیں۔ مندرجہ ذیل کہاد کا نسخہ مفید ہے۔
شورہ ۴ ثار۔ کہلی سرشف ۲۰ ثار۔ گوبر سفید ایک من آہک یعنی چونہ ۲ ثار گرڈ ۱۰ ثار پہلے
کہلی اور گرڈ کو خمیں سڑا ئیں جبوقت کہاد دینی منظور ہو اس وقت اول بوسیدہ گوبر سٹری
کہلی اور گرڈ کو جڑ و نمیں ڈالیں۔ اوپر سے شورہ اور نمک کو علیحدہ علیحدہ پانی میں گہولکر پیچھے
بعد دیگر ڈالدیں۔ بعض تجربہ کار فرماتے ہیں۔ کہ اگر چنے کے آٹے کو گوندھکر جڑو نمیں
رکہدیا جاوے۔ اور اوپر سے نئی مٹی چڑھا دی جائے۔ تب بہی خوشے بہت لگتے
ہیں۔ انگور کو حسب ضرورت پانی دیں۔ زیادہ پانی سے پہل خراب ہوجاتے ہیں۔
جب انگور کے درخت کو چہانٹنا ہو تو اسقدر چہانٹیں کہ ہر شاخ کی تین پوریاں
باقی رہجاویں۔ اور باقی سب تراشی جاویں۔ جب انگور کی جڑیں بہت پرانی ہوجاویں
تو انہیں نکالدیں۔ انگلستان میں انگوروں کی جڑ ونمیں استخواں سوختہ اور مچھلی گہونگے
وغیرہ کی کہاد بہی ڈالتے ہیں +
انگور کی بیلونکو موذی کیڑے بہی بہت لگجاتے ہیں۔ اور شتا خونکے پوست میں اپنا
گہر بنا لیتے ہیں۔ بہتر یہ ہے۔ کہ جب درخت چہانٹا جائے۔ تب کیڑوں کو اچھیطرح دیکہہ
لینا۔ اور اگر ہوں۔ تو انکو دفع کردینا چاہیئے۔ اور پہر سے گندھک کو نمک اور چونے کو پیسکر اور
پانی میں حل کرکے دو چار مرتبہ پچکاری پہیر دیں۔ اگر سرد پانی کیجگہ پچکاری سے میں گرم پانی استعمال
کیا جاوے۔ تو بہت بہتر ہے۔ انگور کی قلمیں زیادہ تر بوئی جاتی ہیں +

خربزہ

پہلدار پہلوں میں خربزہ بہی اپنی قسم میں ایک نہایت دل پسند اور نفیس پہل ہے چونکہ
اس کی بہار صرف دو ڈہائی مہینہ رہتی ہے۔ اسلئے لوگ اس کے شوق سے منتظر رہا
کرتے ہیں۔ اسکا وطن ہندوستان کہاجاتا ہے۔ اور یہ ملک کے ہر حصہ میں کم و بیش پیدا
ہوتا ہے۔ گو اچہا اور ناقص ہونا تخم کی تاثیر اور تقاضائے آب و ہوا پر منحصر ہے۔

خربزہ بالعموم دریاؤں ندیوں کے کنارے بالو ریت میں بہت اچھا اور شیریں پیدا ہوتا ہے۔ اسی لیئے دریائے گنگا جمنا کے دونو طرف کنارے کنارے لاکھوں من پیدا ہوکر فروخت ہوتا ہے۔ کہتے ہیں۔ کہ حیدر آباد دکن اور صوبہ مدراس کے خربزے انتہا درجہ کے بدذائقہ ہوتے ہیں۔ اور صوبہ بنگال اور بہار کے خربزے بھی ناقص کہے جاتے ہیں مشہور بات



ہے کہ لکھنو کے خربزے کے برابر دنیا کے پردے میں کسی جگہہ کا خربزہ اچھا نہیں ہوتا۔ تاہم پنجاب میں کئی مقامات ایسے ہیں جہاں کے خربزے ہر آئینہ قابل تعریف ہیں۔ جالندھر کے مقامات میں جو خربزہ پیدا ہوتا ہے۔ اسکی خوشبو اور حلاوت بہت اچھی ہوتی ہے۔ لاہور کے ضلع میں تحصیل قصور کا خربزہ اچھا ہوتا ہے۔ ڈیرہ اسماعیل خاں کے نواح میں خربزے ایسے شیریں اور خوشبودار ہوتے ہیں۔ کہ ایک طرح کابل کا سردا اسکے آگے گرد ہے بہرحال لکھنؤ کے سفیدے اور چتیلے قابل رشک ہیں۔ یہاں کے بیجوں سے باہر تجربات شروع کیئے گئے ہیں۔ گو ابھی کامیابی نہیں ہوئی۔ مگر جنس کی پیداوار اور ذائقہ میں معقول ترقی ہوتی ہے۔

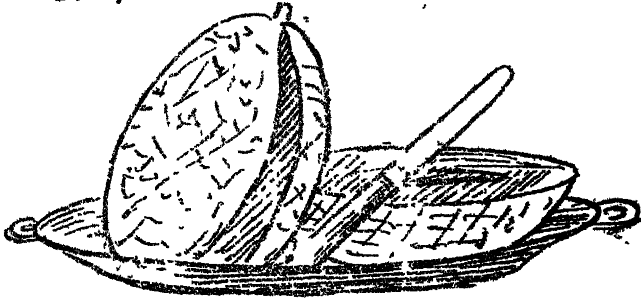
خربزہ کی کاشت کیلئے اگر زمین موزون نہ ملے۔ تو بہتر ہے۔ کہ اسکے لئے بنالی جائے۔ پہلے زمین کو خوب ہل جوت کر نرم کرنا چاہیئے۔ بعدازاں دریا یا کسی ندی کی بالو آمیز ریت منگاکر بقدر ۳ انچہ سطح زمین پر بچھائی جاوے۔ پھر ۳ فیٹ کے قریب گہری اندر ۲ فیٹ کے قریب چوڑی دریاں کھودی جاویں۔ ان دریوں میں بالو آمیز مٹی ڈالکر بیج بونے چاہئیں یا پنیری اکھاڑ کر بوئی جائے بہرحال دونوں صورتوں میں ہل چلنے سے پہلے بوندوں کا

آپس میں چاروں طرف سے دس دس فیٹ کا فاصلہ ہونا چاہیئے۔ پانی صرف اسوقت دینا چاہیئے۔ جبکہ اشد ضرورت ہو۔

اکثر بیلوں پھلوں اور پتوں کو کیڑا لگ جاتا ہے۔ اسکے دفعیہ کی بہترین ترکیب یہ ہے کہ تمباکو اور ہینگ کو گڑ میں ملا کر پودے کی جڑ میں ڈالدیں اور تمباکو کو پانی میں گھول کر اس سے بیلوں اور پتوں کو نہلا دیں۔ خربزہ تخم سے بوئے جاتے ہیں۔

سردا

سردا گو خربزہ کی ایک قسم ہے۔ مگر خربزہ سے اسے کوئی مناسبت نہیں یہ شکل میں بالکل زرد اور قد میں بہت بڑا اور کسی قدر لمبا۔ انتہا درجہ کا شیریں اور بہت خوشبودار ہوتا ہے سردے افغانستان اور بلوچستان کے علاقے سے آکر ہندوستان میں فروخت ہوتے ہیں۔ لاہور میں میوہ فروشوں کی دوکانوں پر بہت آتے ہیں رات کے وقت انکو نمدے میں لپیٹ کر چھینکوں میں ٹانگ دیا جاتا ہے۔ بہت سے خوانچے والے انکی قاشیں کرکے پیسے پیسے بیچ دیتے ہیں



تحقیقات سے ثابت ہوا کہ سردے سرد مقامات میں پیدا ہو سکتے ہیں۔ بشرطیکہ وہ جگہ مرطوب نہو۔ اور کثرت بارش سے پودے محفوظ رہ سکیں۔ لفٹنٹ پاگسن کی رائے ہے۔ کہ ممالک یورپ سپین ہسو کی طرح ہندوستان کے سرد مقامات میں سرد خانے بنائے جاویں۔ جنمیں حرارت آفتاب اور روشنی تو جا سکے لیکن بارش کے گزند سے بچے رہیں

سردے خانے اسطور پہ بنائے جائیں۔ کہ انکی شرقی اور مغربی دیوار ونمیں اسطرح شیشے جڑے جاویں کہ دن بھر سورج کی شعاعیں اندر داخل ہوسکیں۔ ان مکانوں میں سطح زمین سے ایک فیٹ اوپر تک شیشے نہ لگائے جاویں۔ انکے شیشہ دار دروازے دکن کے رخ ہونے چاہئیں۔ اور ایک شیشہ دار کھڑکی شمال رویہ ہوتا۔ کہ حبس نہ پیدا ہوجائے سردے خانے کے اندر کی زمین زرخیز ہونی چاہیے۔ جس میں پودونکی غذا خاطرخواہ ہو۔ اسمیں بطور کھاد چونہ۔ پوٹاس۔ خاکستر۔ استخواں سوختہ اور کسیس گھولکر ڈالنا چاہئیے۔ سردے کے پودے کی جڑوں میں کھلی کو باریک کرکے اور اسمیں کبوتر کی بیٹ ملاکر ڈالنے سے بہت فائدہ متصوّر ہے۔ نیز اگر سڑی ہوئی پتّی کی کھاد دینی منظور ہو۔ تو اسے محلول شورہ کے ساتھ ڈالیں۔ یہ کھاد بہت اچھی ہے مگر شورہ کی مقدار زیادہ ہو۔ کیونکہ اسمیں پوٹاش کا جزو زیادہ ہوتا ہے۔ اور سردے کی پیدائش اور تغذیہ کے لئے پوٹاش ضروری چیز ہے۔

پہاڑی مقامات میں اپریل کے آخری آٹھ دس دنوں میں سردے کے تخم بونے چاہئیں۔ بونے سے پہلے بیجوں کو ۲۴ گھنٹہ تک آب کسیس محلول میں بھگودیں پھر دو دو انچ کے فاصلے پر بیج بو دیئے جاویں۔ جب پودے پھوٹ آویں تو پتّوں کے درمیان کونپلیں نوچ ڈالنی چاہئیں۔ اسطرح سے پھل اچھے پیدا ہونگے۔ کیونکہ امالہ پھلونکی جانب زیادہ ہوگا۔ ۱۵ جون میں سردے پختہ ہونے لگتے ہیں اسوقت سردا پانی کو زیادہ نمی سے بچانا چاہیے۔ جس دن گرمی زیادہ ہو۔ اسدن سردے خانے کی کھڑکی کھلی رہنی چاہیے۔ تاکہ ہوا کا تبادلہ ہوتا رہے۔ اگر سردے کے پتے زرد پڑجاویں یا خراب ہوجاویں۔ تو انکو فی الفور علیحدہ کرکے باہر پھینکدیں۔

فرمنجر صاحب لکھتے ہیں کہ انہوں نے فیروزپور میں کابلی قسم کا سردا اپنے باغیچہ میں تیار کرلیا تھا۔ مسٹر جیو نبگال میں سردے کی کاشت کی نسبت کئی ضروری ہدایات

لکھتے ہیں۔ وہی ہدایات پنجاب اور ممالک متحدہ آگرہ واودھ کیلئے کار آمد ہیں۔ صرف تخم ریزی کا زمانہ بنگال سے دو ہفتہ بعد رکھنا چاہیئے۔

سردے بونے کیلئے کہلی اراضی منتخب کرنی چاہیئے۔ جسکے کسیطرف آڑ نہو۔ اور اسمیں ½ حصّہ بالو اور ½ حصّہ چکنی مٹی ہو۔ دریاں جو تخمریزی کیلئے کھودی جاویں۔ ۲ فیٹ گہری ہوں اور انکا قطر دو ڈھائی فیٹ سے کم نہو۔ ہر ایک دری کا آپس میں چار یا چھہ فیٹ فاصلہ ہو۔ بیج بونے کے پہلے نصف حصّہ مٹی میں گہوڑے کی لید یا گوبر ڈالکر دریوں میں ڈالنا چاہیئے۔ نصف مارچ میں بیج بوئے جاویں۔ بیجونکو بونیکے قبل ۲۴ گھنٹہ گرم پانی میں تر رکھیں پھر انکو کپڑے یا مٹی میں رکھیں تاکہ وہ پھوٹ نکلیں اسوقت انکو دریوں میں ایک ایک فیٹ کے فاصلہ پر بونا چاہیئے۔ ڈیڑھ انچہ زمین میں بیج بونا کافی ہے۔ بوتے ہی خوب پانی دیا جا ہیئے۔ اور ہر روز دیتے رہیں۔ تاوقتیکہ پودے زمین سے اونچے نہو جاویں۔ جب شاخیں گھنی ہونے لگیں۔ یا کونپلیں بہت پھوٹیں تو انہیں گرہ کے مقام سے نوچنا چاہیئے تاکہ بیتوں کا بہت ڈھیر نہ لگجائے۔

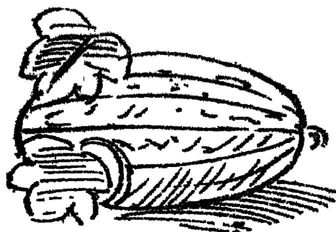
اگر کیڑے لگنے لگے تو چونے۔ راکھہ اور تنباکو پانی میں گہولکر پودوں پر خوب چھڑکیں۔ تاکہ پتے اور شاخیں دہل جاویں۔ اور پودونکے مسام بند نہوں سردے کے بیجونکو صاف کرکے یعنی راکھہ میں ملکر تاکہ آلائش سے پاک ہوجاویں شیشوں میں بند کرکے رکھہ چھوڑیں۔ ڈاٹ ایسی مضبوطی سے لگاویں۔ کہ ہوا کا اندر دخل نہو سکے۔

یہ لحاظ رہے کہ سردے کے کہیت کے اردگرد خربزے یا ناقص قسم کے سردے نہ بوئے جاویں۔ ورنہ سردے کی فصل پر خراب اثر کرے گا۔

پھوٹ

پھوٹ خربزہ کی ایک ادنی قسم ہے۔ چونکہ یہ موسم برسات کے قریب ہوتے ہیں۔ اسلئے بیماری کے خوف سے اسے کم استعمال کرتے ہیں۔ یہ کھانیکے قابل نہیں ہوتی۔ البتہ دہقان

لوگ انہیں بوتے اور استعمال کرتے ہیں پھیکی اور بدذائقہ ہوتی ہیں۔ جو ترکیب خربزہ کے بونیکی ہے۔ وہی پھوٹ کیلئے



بلکہ اس کیلئے کہاو ڈالنے یا زمین درست کرنے اور زیادہ تردد کرنیکی ضرورت نہیں ہے۔ معمولی نگہداشت سے یہ پیدا ہو جاتی ہیں۔ بعض پھوٹ وزن میں دو دو تین تین سیر ہوتی ہیں بعض کا چھلکا زرد ہوتا ہے۔ البتہ دہلی میں ایک نازک اور چھوٹی قسم کی پھوٹ ہوتی ہے۔ جنہیں خوانچہ والے بطور چاٹ نمک مرچ مصالحہ اور کھٹائی لگا کر بیچتے ہیں۔

تربوز

تربوز ایک عام چیز ہے جسے شاید ہی کوئی ایسا ہوگا جو نہ جانتا ہو اسکی دو فصلیں ہوتی ہیں۔ ایک کاتک کے قریب اور ایک بیساکھ جیٹھ میں یہ بھی ریگستان کا خواہشمند ہے۔ ریتلی زمین میں یہ اچھا پیدا ہوتا ہے۔ چنانچہ سنا ہے۔ کہ ریگستان عرب کے تربوز کمال درجہ کے شیریں اور بڑے قد کے ہوتے ہیں۔ انکو اگر تراش کر تھوڑی دیر رکھدیا جاوے۔ تو مصری کے ڈورے جیسے پہاڑیوں کی سطح پر جم جاتے ہیں۔ تربوز ڈیڑھ سیر سے لیکر بڑے مٹکے کے برابر تک ہوتا ہے۔ فرخ آباد کے تربوز



کی نسبت مشہور ہے۔ کہ دو تربوز ایک بہنگی میں مشکل سے چلتے ہیں۔ راجپوتانہ اور بیکانیر کے نواح میں تربوزوں کو مٹیرے کہتے ہیں۔ اور وہ بہت شیریں ہوتے ہیں۔ اور وہاں کے لوگ انکو شربت کا کام دیتے ہیں۔ بعض رنگ میں تربوز اندر سے سفید نکلتے ہیں۔

بعض سرخ گلابی۔ اور بعض زردی مائل سفید بعضوں کے بیج سیاہ ہوتے ہیں۔ اور بعضوں کے سرخ و سفید۔ سنا ہے کہ صوبہ اودھ میں تربوز مولی کیطرح لمبے اور اسکے ہم شکل ہوتے ہیں تربوز کے بیج بوکر پانی دینے سے غافل نہیں ہونا چاہیے۔ چونکہ تربوز کی بیلیں دور دور تک پھیلتی ہیں۔ اسلئے بیج زیادہ فاصلہ پر بونے چاہئیں۔ تاکہ بیلیں گنجان نہ ہو جائیں۔ تربوز بالعموم ایسی زمین میں بوئے جاتے ہیں جسمیں ریت کا جزو زیادہ ہو۔ اگر نہ ہو تو ڈالنا چاہیے۔ دوسرے ایسی زمین انتخاب کیجاتی ہے۔ جو کچھ عرصہ برسات میں زیر آب ہی ہو۔ ندیوں کے کنارے بھی تربوز بہت بوئے جاتے ہیں۔ بیکانیری تربوزوں کے بیج حاصل کر کے اگر بوئے جاویں۔ تو کامیابی کی صورت ممکن ہے اسکے بونے کی ترکیب معمولی ہے۔ البتہ تخم کے انتخاب میں یہ خیال رہے کہ وہ بہت بڑے یا خام نہ ہوں۔

پانی کے پھل
سنگھاڑہ

سنگھاڑا ایک آبی پھل ہے۔ جو قریباً قریب ہندوستان کے ہر حصہ میں پیدا ہوتا ہے اسکی کاشت بالعموم کہار زیادہ کرتے ہیں۔ سنگھاڑے کا کئی طرح استعمال ہوتا ہے۔ کچے بھی کھائے جاتے ہیں۔ اور ساتھ ابالکر بھی اور خشک کر کے اسکا آٹا پیسا جاتا ہے۔ جسے اہل ہنود برت کے دنوں میں زیادہ استعمال کرتے ہیں۔ سنگھاڑے کے آٹے سے مٹھائیاں بھی بنتی ہیں۔ اور بعض حلوائی ربڑی میں اسکی آمیزش کر دیتے ہیں۔

سنگھاڑا اصورت میں سیاہ اور خاردار ہوتا ہے۔ شکل اسکی تکونی ہوتی ہے۔ اور اسکی بیلیں پانی میں پھیلتی ہیں۔ سنگھاڑے کی بیل ایسے جوہڑ اور تالابوں میں بوئی جاتی ہے جسکا پانی پانچ چھ مہینے تک خشک نہ ہو۔ بند تالابوں کے ٹھیکے لیکر سنگھاڑے بو دیتے ہیں۔ اسکی جڑیں تالاب کی تہ میں کیچڑ میں ہوتی ہیں۔ مگر بیلیں اور پتے پانی پر چھائے رہتے ہیں۔

اساڑھ کے مہینہ میں اسکی بیلیں ہوتے ہیں۔ کنوار کے مہینہ میں سنگھاڑہ بوتے ہیں انکو محنت کرنی پڑتی ہے۔ تالاب میں دیر تک گھس کر بیلونکو سنبھالنا۔ کیڑے مکوڑوں کو ٹٹول کر دور کرنا پڑتا ہے۔ جہاں پانی عمیق ہو وہاں گھڑوں پر تیر کر جاتے ہیں۔ سنگھاڑے کی بیلوں سے گاچیاں پھوٹتی ہیں۔ ان گاچیوں کو بحفاظت تمام تر و تازہ رکھا جاتا ہے۔



اگر خراب ہو جاویں۔ تو بیلوں میں نقص آجاتا ہے۔ جس تالاب میں متواتر سنگھاڑے بوئے جاویں۔ انکو وقتاً فوقتاً صاف بھی کرانا ضروری ہے۔ کیونکہ سنگھاڑے سے کیچڑ بہت پیدا ہو جاتا ہے۔ اور توجہ نہ کیجائے۔ تو تالاب سے ہاتھ دھو بیٹھنا چاہیئے۔ تھوڑے ہی عرصہ میں تالاب خود بخود کیچڑ سے بھر جاتا ہے ؛

کنول گٹا

کنول کے پھول اور بیلونکے بیان سے شاید ہی کوئی شاستری اور ہندی کی کتاب ہوگی جو خالی ہو گی۔ شاستری میں اسکے درجنوں نام ہیں اور عالمان علم نباتات کی تحریروں سے پایا جاتا ہے۔ کہ کنول کی سو دو سو اقسام سے کم نہیں ہوگی اس کتاب میں ہمیں اسکے پھولونکی خوبیوں سے سروکار نہیں ہے۔ بلکہ اسکے پھل کی شان میں کچھ لکھنا ہے۔ جنہیں کنول گٹے کہتے ہیں۔ دیسی طبیب انہیں ادویات کے کام میں بہت برتتے ہیں۔ کچے کنول گٹے بہت شوق سے کھائے جاتے ہیں۔ گٹے ایک چھتری نما پٹاری کے اندر ہوتے ہیں۔ انکے سرے اوپر سے نمایاں ہوتے ہیں کچے گٹے سبز ہوتے ہیں۔ اندر سے مغز کے دودھ سا نکلتا ہے۔ جو بہت خوش ذائقہ اور شیریں ہوتا ہے۔ گرمی کے موسم میں کچے کنول گٹے لاہور میں دیہاتی لوگ لاکر بہت بیچتے

ہیں۔ انکو ایک خاص ترکیب سے بھونا جاتا ہے۔ اور اس وقت انکا نام مکھانا ہو جاتا ہے جو نہائیت قیمتی اور لذیذ شے ہے۔ یہ مٹھائیوں میں پڑتا ہے۔ اور دودھ میں ڈالکر کھیر بنائی جاتی ہے کنول جن تالابوں میں ہوتا ہے۔ وہاں اگر کچھ عظیم نقصان نہ پہنچے۔ تو صدیوں رہتا ہے۔ اگر بونا چاہیں۔ تو کنول گٹے کو گیلی مٹی کے لوندے میں رکھکر تالاب میں چھوڑ دیتے ہیں۔ پھر خود بخود کنول سطح آب پر اپنا راج کر لیتا ہے۔ ایک صاحب بہادر لکھتے ہیں کہ چین اور مصر میں یہ بجائے باداموں کے کھائے جاتے ہیں ؎

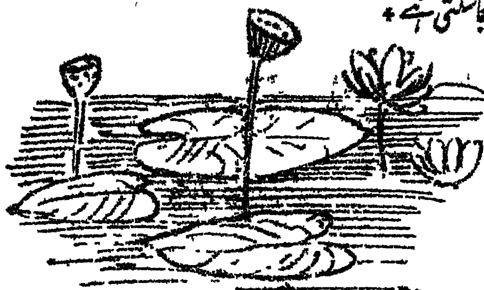
کسیرو

کسیرو فی الحقیقت موتھے کی نسل میں سے ہے۔ موتھا گھاس کی جڑوں میں سے نکلتا ہے۔ اور کسیرو قد اور وزن میں کمتر ہوتا ہے۔ مگر خوشبو میں زیادہ ہوتا ہے۔ وہ ادویات کے کام میں آتا ہے۔ اور یہ کھانیکے شمالی ہند میں کسیرو میرٹھ کا مشہور ہے۔ اور وہیں سے دور دور جاتا ہے۔ چونکہ موسم گرما میں آتا ہے۔ اس لئے کئی طرح استعمال کیا جاتا ہے کچے کھاتے ہیں۔ بھونکر کھاتے ہیں۔ اور اوبالکر اسکا شربت بناکر بھی پیتے ہیں۔ قد میں بڑے بیر کے برابر ہوتا ہے۔ مگر رنگت سیاہ ہوتی ہے۔ اور جلد کھردری۔ ایک صاحب اسکے بونے کی ترکیب یہ لکھتے ہیں۔ کہ تالاب کے کنارے تھوڑی سی جگہ کا پانی خالی کرکے اسمیں گڑھے کھودتے ہیں۔ اور ان میں کوڑا بھر دیتے ہیں۔ اور کچھ عرصہ تک اسکو خشک ہونے دیتے ہیں بعد ان میں درخت کی جڑیں لاکر گاڑ دیتے ہیں ؎

بوکے نی آ۔ لے ٹی ؤلیا

چونکہ اس پھل کا کوئی ہندی یا اردو نام موجود نہیں۔ اس لئے اسکا لاطینی نام لکھا جاتا ہے۔ اسے ساحل کارومنڈل اور مالابار کا متوطن بتاتے ہیں۔ اس درخت کو کلکتہ کے سرکاری باغ میں لگایا گیا تھا لیکن کامیابی نہیں ہوتی۔ اگر کہیں تجربہ کیا جائے تو ممکن ہے کہ درخت بار ور ہو۔ اسکے پھل کے اندر سے ایسا مغز نکلتا ہے۔ جسے شیریں بادام

سے تشبیہ دیجا سکتی ہے ۔



اقسام فواکہ خشک

مونگ پھلی یا چینی بادام

مونگ پھلی کا اصل وطن جنوبی امریکہ کہا جاتا ہے۔ مگر یہ اب ہندوستان میں عام طور پر پیدا ہو سکتی ہے۔ اور ہوتی ہے۔ اسکی پھلیاں زیر زمیں پیدا ہوتی ہیں۔ اسیلئے اس کا ارتھ نٹ انگریزی نام رکھا گیا ہے۔ پھلی کی صورت گول لمبی مگر چھوٹی ہوتی ہے۔ ہر ایک پھلی میں دو تین دانے نکلتے ہیں۔ ان دانوں کے اوپر بادام کی طرح سرخ چھلکا ہوتا ہے۔ اور اندر سے سفید مغز بھی بادام کی طرح نکلتا ہے۔ انکو بعض بھاڑ میں بھون کر کھاتے ہیں۔ اور اکثر ویسے ہی اڑا جاتے ہیں۔

ماہ جون میں مونگ پھلی بوئی جاتی ہے [illegible] جنوری میں پھلیاں خوب پک جاتی ہیں اس وقت زمین سے کھود کر نکالی [illegible] - جب فصل ختم ہو جائے تو اچھی طرح پودوں کی جڑیں کھود کھود کر پھلیاں [illegible] ہونگی - اور فصل خراب ہوگی - دوسرے سال پھر تخم ریزی نہ کرنی چاہیئے۔

اسکے بونے کیلئے زمین [illegible] چاہیئے - [illegible] کو خوب [illegible] کر نرم اور ہموار کر لیا جائے - پھر ایک ایک فٹ کے فاصلہ پر [illegible] حسب ضرورت پانی دیں - زمین اسکے

بونے کیلئے ایسی انتخاب کرنی چاہیئے جسمیں چکنی مٹی اور بالو کا جزو ہو +

اخروٹ

اخروٹ کا درخت میانہ قد کا ہوتا ہے۔ اور پتے خوشہ دار اور بڑے بڑے ہوتے ہیں
اسے ہندوستان کا متوطن کہا جاتا ہے۔ ماہ مارچ میں اسکے پھولوں کے خوشے نکل آتے ہیں
جو سفید اور نازک ہوتے ہیں۔ جولائی کے اخیر میں اخروٹ پکجاتے ہیں۔ اور پھر پھول آجاتا
ہے لیکن پھل نہیں لگتے۔ اخروٹ کے بونے سے درخت تیار ہوجاتے ہیں پہاڑوں
کی زمین کو اسکے پیدا کرنیکی کچھ صلاحیت حاصل ہے۔ میدانی علاقوں میں بمشکل درخت دو تین
فیٹ تک بلند ہوتا ہے +

اخروٹ ولایتی

اس درخت کو ہندوستان کے میدانی حصوں میں پیدا ہونیکی صلاحیت حاصل ہے
البتہ صرف شمالی ہند کے پہاڑی مقامات میں پیدا ہوتا ہے۔ لیکن یہ پھل ایسے خراب ہوتے
ہیں۔ کہ ولایتی اخروٹ کا کچھ بھی مقابلہ نہیں کرتے کئی جگہ سرکاری باغات میں اسکے
درخت لگائے گئے مگر سراسر ناکامی ہوئی درخت آم کے برابر ہوتا ہے۔ اور پھل کے نکلنے
سے پیدا ہوجاتا ہے۔ پہاڑی مقامات میں اگر اسکا اور تجربہ کیا جائے تو مضائقہ نہیں
مگر میدانی حصوں میں تجربہ کرنا فضول ہے +

پستہ

پستہ کا اصل وطن ملک شام کہا جاتا ہے۔ لیکن یہ بصرہ میں بہت پیدا ہوتا ہے
کابل میں پستہ پیدا نہیں ہوتا ہے۔ بلکہ بلخ سے آتا ہے۔ فرمیجر صاحب لکھتے ہیں۔ کہ
ڈاکٹر لنڈصی ستوراٹ صاحب کا بیان ہے۔ کہ پنجاب میں سلسلہ کے پہاڑوں میں
پستہ کے درخت دیکھے گئے ہیں۔ لیکن یہ نہیں لکھا کہ آیا پھل بھی لگتے ہیں یا نہیں ممکن
ہے۔ کہ نقلی پستے کے درخت ہوں جو صورت میں ملتے ہوں۔ لیکن درصل کچھ اور ہوں

کلکتہ کے سرکاری باغ میں پستہ کے درخت لگا کر تجربہ کیا گیا تھا لیکن ناکامی ہوئی ہندوستان کے پہاڑوں میں اگر اس درخت کا لگاتار تجربہ کیا جائے۔ تو ممکن ہے۔ کہ کسی نہ کسی جگہ ضرور کامیابی ہو۔

بادام

بادام ایک اعلیٰ درجہ کی شے ہے۔ علاوہ خوش ذائقہ ہونے کے مقوی اور مفرح ہے اطبا ہند اسے ادویات کے نسخوں میں استعمال کرتے ہیں۔ ہندوستان میں بادام افغانستان سے آتا ہے۔ کلکتہ اور شمالی ہند میں کئی جگہ اسکے درخت بو کر تجربے کئے گئے ہیں۔ مگر کامیابی نہیں ہوئی۔ البتہ دو چار مقامات میں کچھ درخت نشو و نما ہوئے اور برے بھلے کچھ پھل بھی لگے۔ مگر وہ کسی شمار و قطار میں نہیں ہیں۔ پادری فرنچر صاحب لکھتے ہیں۔ کہ فیروز پور میں انہوں نے باغیچہ میں بادام کے درخت لگائے تھے اور وہ لگانے سے تین سال بعد بار آور ہوئے تھے۔ درخت نہایت خوشنما تھے۔

اسکے بونے کی ترکیب یہ لکھی گئی ہے۔ کہ دانہ بادام کے پوست کو توڑ کر زمین میں گاڑ دیتے ہیں۔ اگر اگ آیا۔ تو چار جڑیں پکڑ لیتا ہے۔ جو مضبوطی کے ساتھ دور تک پھیل جاتی ہے۔ اسے ایک جگہ سے اکھاڑ کر دوسری جگہ نہیں لگانا چاہیے

بوتے وقت بیج ایک جگہ تین تین چار چار بونے چاہئیں۔ تاکہ قوی پودوں کے انتخاب کا موقعہ ملسکے۔ کمزور پودے اکھاڑ کر پھینکدیں +

اصل بات یہ ہے۔ کہ بادام کا پیدا ہونا تاثیر زمین اور آب و ہوا پر منحصر ہے۔ مگر لگاتار تجربوں سے کامیابی کی امید کیجا سکتی ہے۔

دیسی بادام

اس درخت کو ہندوستان کا متوطن اور صحرائی کہا جاتا ہے۔ درخت بلند قامت ہوتا

ہے۔ اور اسکے پتے نہایت سبز اور خوشنما ہوتے ہیں۔ پھل کا مغز خوش ذائقہ ہوتا ہے۔ پہلے اسے پانی میں ڈالدیتے ہیں۔ اور پھر نکالکر کہاتے ہیں۔ سال میں دو بار پھلتا ہے۔ ماہ مئی اور نومبر میں اسکی بہار ہوتی ہے۔ بڑے بڑے باغوں میں اسے لگایا گیا ہے۔ کچھہ تلاش سے اسے حاصل کر سکتے ہیں +

جنگلی بادام

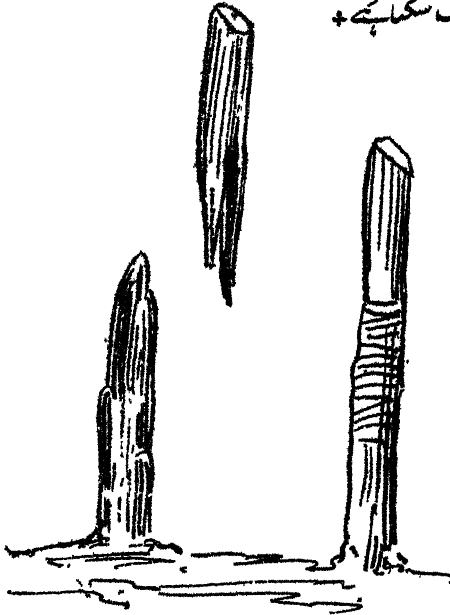
یہ میوہ بادام کی ایک قسم ہے۔ اسکا وطن ہندوستان اور جزائر غرب الہند کہا جاتا ہے۔ میجر ڈروری فرماتے ہیں۔ کہ یہ دکن میں خوب تناور پیدا ہوتا ہے۔ اور اسکا درخت خوبصورت قابل دید ہوتا ہے۔ اور وہ زیادہ اسکی نسبت کچھہ نہیں لکھتے۔ کلکتہ کے سرکاری باغ میں اسکے تجربے ہوئے۔ مگر کامیابی نہیں ہوئی۔ کہتے ہیں کہ اسکے پھولوں سے اچھی خوشبو نکلتی ہے۔ گو اسکے دو تین درخت کلکتہ کے سرکاری باغ میں موجود ہیں۔ مگر وہ اصلی حالت پر نہیں ہیں۔ اور نہ وہ پھل دیتے ہیں۔

فرمنجر صاحب لکھتے ہیں۔ کہ یہ درخت برہما میں بہت ہوتا ہے۔ اور پیدری تمام نشو و نما پا جاتا ہے۔ اور ڈاکٹر صاحب کہتے ہیں۔ کہ سمندروں کے کنارے خوب پیدا ہوتا ہے۔ ایک صاحب فرماتے ہیں۔ کہ اسکے پھولوں کا عرق بہت اچھا ہوتا ہے۔ اور پھل کو اگر گھی میں بھونکر استعمال کیا جائے۔ تو پستہ کی مانند ہو جاتا ہے۔ اسکا پوست سخت اور دبیز ہوتا ہے اور پوست اور مغز کے درمیان سے ایک تیل نکلتا ہے جسمیں مہک آتی ہے۔ اگر دکن میں فی الواقعہ پیدا ہوتا ہے۔ تو ہندوستان کے اور مقامات میں بھی ہو سکتا ہے۔

چسٹ نٹ

چسٹ نٹ کی کئی قسمیں ہیں۔ کسی کو چین۔ کسی کو سپین کسیکو خلیج مارٹن اور کسیکو انگلستان کا متوطن کہا جاتا ہے۔ ہندوستان میں یہ درخت شاذ و نادر پایا جاتا ہے۔ اکثر اشخاص چسٹ نٹ کا ترجمہ شاہ بلوط کرتے ہیں +

ایک صاحب لکھتے ہیں۔ کہ دریائے ستلج کے پاس ملک ہسپانیہ کا چسٹ نٹ پایا جاتا تھا۔ مگر بظاہر یہ بات غلط معلوم ہوتی ہے۔ اسکا پھل مغز نکالکر کھایا جاتا ہے۔ بھونکر بھی استعمال میں آتا ہے۔ کہتے ہیں۔ کہ ذائقہ میں اسکا مغز بادام کے مشابہ ہے۔ اگر لگ سکے۔ تو پھل کے بونے سے درخت لگ سکتا ہے +



(پیوند کا عمل)

ہے ہندوستان میں کسی دیگر کتاب کو حاصل نہیں ہوئی۔ اس کتاب کے تمام نسخے یورپ کی مستند کتابوں اور عملی تجربوں سے مرتب کئے گئے ہیں۔ اسکے ہر چہار حصوں کی ضخامت ۹۰ صفحے ہیں۔ قیمت ہر حصہ ایک روپیہ۔

مکمل مرغی خانہ یہ بتانیکی ضرورت نہیں کہ یورپ و امریکہ کے مہذب ممالک میں کروڑوں روپیہ سالانہ مرغیوں اور انڈوں کی فروخت سے پیدا کیا جاتا ہے۔ اس صنعت کی ہندوستان میں ابھی سخت ضرورت ہے۔ اس کتاب کی امداد سے ایک نوجوان سمجھدار شخص ہزاروں لاکھوں روپیہ کما سکتا ہے۔ اسمیں مرغیوں کی قسمیں انکی بیماریاں انکی پرورش وغیرہ کے حالات اور تصویریں درج ہیں۔ حجم ۲۳۶ صفحے قیمت عہ

عملی صابون سازی تینتیس قسم کی دیسی و انگریزی صابون کے مختلف نسخے جو نہایت تشریح سے درج کئے گئے ہیں۔ اس کتاب کی مدد سے ہر شخص بلا استاد خود صابن تیار کر سکتا ہے۔ ۱۸۰ صفحہ قیمت عہ روپیہ

موم بتی بنانا اس کتاب میں موم بتی بنانے کے کارخانہ کی نسبت مکمل حالات موم بتی بنانے کی مشینیں۔ موم کو درست کرنیکا عمل اور نسخے درج ہیں۔ قیمت فی جلد ۸

بسکٹ کا کارخانہ اس کتاب میں بسکٹ کے کارخانے کا انتظام و نظام بسکٹ کیک وغیرہ تیار کرنیکی مختلف ترکیبیں۔ انگریزی بھٹی چولہا اور دیگر اوزاروں وغیرہ کی تصویریں مع مفصل حالات استعمال وغیرہ درج کئے گئے ہیں۔ یہ نہایت کارآمد کتاب ہے۔ قیمت فی جلد ۸

چھریاں چاقو بنانا کم وقت میں زیادہ کام کرنے تھوڑے سرمایہ سے ایک اعلیٰ درجہ کے کارخانہ بنانے۔ فولاد کو اوزاری تپنے اور پالش کرنے مختلف مشینوں کے ذریعہ سے چاقو وغیرہ اور دیگر سامان ڈاکٹری تیار کرنیکے نہایت کارآمد طریقے

بالتشریح درج ہیں - اردو زبان میں اس صنعت کی اور کوئی کتاب نہیں ہے۔ قیمت فی جلد ۸ر

کاغذسازی زمانہ جنگ میں جبکہ غیر ممالک سے ہندوستان میں کاغذ نہیں آسکتا اور ملک کو کاغذ کی سخت ضرورت ہے۔ بدیں صورت ملک میں [illegible] کاغذ بنانیکی صنعت کو زندہ کرنے کے لیے چھوٹی سی کتاب لکھی گئی ہے۔ قیمت ۸ر

ذخیرۃ الاطباء اس کتاب میں علم طب کی نوعیت اور قدامت پر بحث کرنیکے بعد بیک ڈاکٹری و ہومیوپیتھک وغیرہ کی صنعت کا اظہار اور انکا مقابلہ علم طب کی رو سے کیا گیا ہے۔ نیز اس میں اعضا کی تفصیل اور تشریح بیان کیگئی ہے۔ حجم ۱۹۶ صفحہ قیمت ایک روپیہ (عہ ر)

مصنوعی قلعی اور ٹانکے لگانا اس کتاب میں کیڈن گولڈ مونا ایک گولڈ برٹن سلور برطانیہ پیتل بیجیتر تانبا پیتل وغیرہ دھاتوں کا بنانا۔ انکے ٹانکے لگانا اور انکے متعلق دیگر واقفیت درج کیگئی ہے۔ حجم ۱۰۸ صفحے قیمت فی جلد دس آنے ۱۰ر

ہر قسم کے وارنش و روغن ۱۶۰ نسخے اور مختلف ترکیبیں جن سے لکڑی یا لوہے۔ کاغذ۔ کپڑے برتن وغیرہ پر اعلےٰ سے اعلےٰ روغن ہوسکتا ہے۔ رنگسازوں پینٹروں۔ مصوروں۔ لوہاروں۔ ترکھانوں وغیرہ کے لئے بے نظیر مجموعہ ہے۔ اسکا ایک نسخہ سینکڑوں روپیہ سے ہاتھ نہیں آسکتا۔ قیمت ۸ر

سیمنٹ یہ انگلستان و جرمنی کی اس مشہور و معروف کتاب کا ترجمہ ہے جس میں ۱۷ قسم کی اشیاء کے جوڑنے کے مصالحے درج ہیں۔ کاغذ۔ لکڑی۔ پتھر چینی۔ لوہا۔ ربڑ۔ سڑک مکان دیوار وغیرہ جوڑنیکے مصالحے درج ہیں۔ قیمت صرف ۸ر

(یہ تمام کتابیں کارخانہ پیسہ اخبار لاہور سے مل سکتی ہیں)